

Gebruikershandleiding

Invoq Combi & Invoq Hybrid

6-1/1 GN

10-1/1 GN

20-1/1 GN

6-2/1 GN

10-2/1 GN

20-2/1 GN

Gas en elektrisch

NL - Nederlands

Inhoud

Inleiding	8
Algemene informatie	10
Doelgroep.....	10
Technische wijzigingen.....	10
Meer documentatie.....	10
Garantie.....	10
Rechten.....	10
Screendumps.....	10
In dit document gebruikte symbolen.....	11
In de gebruikersinterface gebruikte symbolen.....	12
Veiligheidsinformatie	17
Algemene veiligheidsinstructies.....	17
Veiligheidsinstructies voorafgaand aan gebruik.....	17
Veiligheidsinstructies tijdens gebruik.....	18
Veiligheidsinstructies voor gasovens.....	19
Persoonlijke beschermingsmiddelen.....	19
Productintroductie	20
Productbeschrijving.....	20
Toepassingen.....	20

Regelfuncties	21
Hoofdmenu.....	21
Gebruikersmenu.....	21
Receptenmenu.....	22
Menu "CareCycle".....	22
Menu "SmartChef".....	22
Menu "Meer".....	23
Menu "Instellingen".....	23

Oven bedienen	24
SmartTouch display gebruiken.....	24
Functie "Foutenlog" gebruiken.....	25
Het Gebruikersmenu gebruiken.....	26
De oventemperatuur instellen.....	26
Tijdsinterval instellen.....	26
De ventilatorsnelheid instellen.....	29
Klepfunctie instellen.....	29
Stoominjectietijd instellen.....	30
Kerntemperatuur instellen.....	31
De convectiefunctie gebruiken.....	32
Aanbevolen convectie-instellingen.....	32
De stoomfunctie gebruiken.....	33
De combifunctie gebruiken.....	34
De oven automatisch voorverwarmen.....	37
De oven automatisch afkoelen.....	37
Het menu Recepten gebruiken.....	38
Een recept aanmaken.....	38
Een recept gebruiken.....	41
Een recept bewerken.....	41
Een bestaand recept toevoegen aan Favorieten.....	41
Een recept kopiëren.....	42
Een recept verwijderen.....	42
QSR positie instellen.....	43
De USB-functie gebruiken.....	45

Het SmartChef menu gebruiken.....	51
Kookstanden voor vlees.....	51
Het menu CareCycle gebruiken.....	52
Een CareCycle reiniging starten.....	52
De ovenruimte ontkalken.....	53
De boiler ontkalken.....	54
Het menu "Meer" gebruiken.....	55
De oven voorverwarmen.....	55
De oven afkoelen.....	56
De functie "Rijzen" gebruiken.....	57
MenuPlanner gebruiken.....	58
De functie "Opstart timer" gebruiken.....	69
Het menu "Instellingen" gebruiken.....	71
Gebruiker veranderen.....	71
Systeeminformatie vinden.....	71
De algemene instellingen wijzigen.....	72
De kookinstellingen wijzigen.....	79
De ovenconfiguratie wijzigen.....	81
Ovendeuren kalibreren.....	82
Logs en statistieken bewaken.....	83
Een systeemrapport aanmaken.....	83
Het HydroShield waterfilter vervangen.....	84
Plaatsen en verwijderen van een roll-in trolley.....	85
De kerntemperatuurvoeler gebruiken.....	86
Vlees met veel bindweefsel.....	87
Buffetten en displays.....	87

De oven reinigen 88

De buitenkant van de oven reinigen.....	88
De handdouche gebruiken.....	89
Het luchtinlaatfilter reinigen.....	89
De lekbak reinigen.....	90
De vetafscheider reinigen.....	90
Regelmatig onderhoud en reiniging.....	91

Technische gegevens	92
Capaciteit	92
Capaciteit - PassThrough.....	93
Richtlijnen voor kerntemperatuur van vlees.....	94
Richtlijnen voor de kerntemperatuur van vis.....	94
Richtlijnen voor kerntemperatuur voor Delta-T	94
De oven afdanken	95

Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten.

Inleiding

Beste klant,

Gefeliciteerd met uw nieuwe Invoq oven.

Met uw nieuwe Invoq oven beschikt u over de perfecte keukenmachine waarin alle nieuwste technologieën eenvoudig te gebruiken zijn gemaakt. De kern van onze Invoq ovens is en blijft koken, bakken en stomen, maar dankzij moderne technologieën zijn wij in staat deze functies en kenmerken te optimaliseren om u te helpen uw prestaties elke keer opnieuw te verbeteren. Intelligente sensoren houden voortdurend toezicht op de processen en corrigeren deze zodat u de oven op de best mogelijke manier kunt gebruiken en onderhouden. De ingebouwde intelligentie begeleidt u van koken tot reinigen en helpt u bij het organiseren van uw menu's voor een optimale workflow – zodat u zich ergens anders op kunt concentreren.

Deze handleiding biedt alle informatie die u nodig hebt om uw oven te gebruiken en te onderhouden. Wij raden u aan deze handleiding te lezen en u vertrouwd te maken met de functies en kenmerken van de oven. Zo bent u verzekerd van optimale resultaten en veiligheid. Stel deze handleiding ter beschikking aan alle gebruikers van het product en bewaar deze voor toekomstig gebruik. De nieuwste versie van de handleiding kan worden gedownload van onze website.



Algemene informatie

Doelgroep

Dit document is bestemd voor personen die in grote en commerciële keukens werken. De oven mag alleen worden gebruikt door opgeleid personeel.

De oven mag niet worden gebruikt of onderhouden door de volgende personen:

- Personen met verminderde zintuiglijke of geestelijke vermogens.
- Personen met gebrek aan ervaring met en kennis over de oven.
- Kinderen.

In bepaalde omstandigheden mogen deze personen de oven bedienen na speciale instructies te hebben ontvangen en onder toezicht van opgeleid en ervaren personeel dat de verantwoordelijkheid voor hun veiligheid op zich neemt.

Technische wijzigingen

Dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Meer documentatie

Ga naar onze website voor meer documentatie over de oven. Zie de achterpagina voor meer informatie.

Garantie

Meer informatie over onze garantievoorwaarden vindt u op onze website. Zie de achterpagina voor meer informatie.

Rechten

Deze handleiding beschrijft de ovenfunctie in de mode Gebruiker Plus. Als een functie niet toegankelijk is, controleer dan of u bent ingelogd als gebruiker plus. Voor meer informatie over het veranderen van de gebruiker, zie hoofdstuk "Gebruiker veranderen".

Screendumps

De screendumps in deze handleiding zijn gebaseerd op een Invoq Hybrid 10-1/1 GN oven met kerntemperatuurvoeler.

In dit document gebruikte symbolen



GEVAAR

Gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, leidt tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING

Gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



VOORZICHTIG

Gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, leidt tot gering of matig lichamelijk letsel.



SIGNAALWOORD

Beschrijving van het gevaar

- Actie om het gevaar te vermijden.

BELANGRIJK!

Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot storingen aan of beschadiging van de oven.



Tips en adviezen om het werk eenvoudiger te maken.



Een rode of grijze cirkel met een diagonale balk geeft aan dat een actie niet mag worden uitgevoerd of moet worden stopgezet.




Een blauwe of grijze cirkel met een wit symbool geeft aan dat er actie moet worden ondernomen.

In de gebruikersinterface gebruikte symbolen






Navigatiesymbolen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Omhoog		Verplaatsen
	Omlaag		Ongedaan maken
	Vooruit		Verwijderen
	Achteruit		Terug





Toestandsymbolen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Stand-by		





Informatiesymbolen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Zoeken		Ondersteuning
	Help		Detail
	Wifi		






















Symbolen menubalk

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Schermafemen		Taal
	Wassen		Start



Speciale gebruikerssymbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Activeer		MenuPlanner
	Vergrendeld		QSR



Symbolen voor handmatige bediening

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Gebruikersmenu		Stoominjectie
	Stoom		Voeler
	Convectie		Cook & Hold
	Combi		Delta-T
	CombiSense		Afkoelen
	CombiSpeed		Voorverwarmen
	Timer		Rijzen
	Temperatuur		RackTimer
	Ventilator		Ononderbroken timer
	Klep dicht		Meer
	Klep open		

Symbolen submenu instellingen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Instellingen		Configureren

SmartChef symbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Snelheid laag		Snelheid hoog



CareCycle symbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Turbo wassen		Intensief wassen
	Eco wassen		Ovenruimte ontkalken
	Eco+ wassen		Boiler ontkalken
	Licht wassen		Spoelen
	Gemiddeld wassen		Afvoer







Symbolen receptstap

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Product laden		Borstelen
	Product en voeler laden		Oven legen
	Kerntemperatuurvoeler plaatsen		Pauzeren
	Roeren		Notitie





Symbolen lopende recepten

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Lopend		Stoppen









Symbolen recept klaar

























Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Bewerken		Importeren
	Voltooid		Afbeelding toevoegen
	Kopiëren		Verwijderen
	Exporteren		

Symbolen receptstructuur

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Recent		Groep
	Favoriet		Alle recepten

Receptsymbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Rundvlees		Nuggets
	Varkensvlees		Gegrild
	Lam		Diversen
	Wild		Desserts

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Gevogelte		Cake
	Kip		Cakes
	Kippen		Appelstrudel
	Delen van kippen		Cupcakes
	Vis		Brood
	Zeevruchten		Broden
	Worst		Roggebrood
	Saucijzenbroodjes		Aardappelen
	Taart		Friet
	Gratin		Rijst en pasta
	Brood		Groenten
	Ham		Favoriet

Veiligheidsinformatie



Lees dit document voorafgaand aan de installatie van, het gebruik van of service aan het product. De installatie en het gebruik moeten in overeenstemming zijn met de lokale voorschriften en de algemeen aanvaarde goede gebruiken.



Installatie, onderhoud en reparatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installatie- en servicemonteurs. Installatie en/of service door anderen dan gekwalificeerde monteurs kan leiden tot letsel voor de operator en/of schade aan de oven.

Algemene veiligheidsinstructies



GEVAAR

Risico op brand of explosie

- Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen of gassen in de buurt van de oven.



GEVAAR

Risico op letsel

- Volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig op.
- Zorg dat deze handleiding altijd beschikbaar is voor iedereen die met de oven werkt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.



GEVAAR

Risico op beknelling

- Til de oven nooit aan de linkerkant op.



Verwijder de plaat voor het ventilatorwiel niet.

Veiligheidsinstructies voorafgaand aan gebruik



WAARSCHUWING

Risico op insluiting of inklemming

- Controleer voorafgaand aan het starten van de oven altijd of er zich geen mensen of dieren onbedoeld in de ovenruimte bevinden.

Veiligheidsinstructies tijdens gebruik



GEVAAR

Risico op verbrijzeling

- Gebruik altijd de parkeerrem op de roll-in trolleys.



GEVAAR

Risico op brandwonden

- Gebruik de oven uitermate voorzichtig als de deur openstaat.



GEVAAR

Risico door hete vloeistoffen

- Open de deur voorzichtig om contact met stoom of warmte te voorkomen.



GEVAAR

Risico door hete vloeistoffen

- Spray nooit water in de ovenruimte als de oventemperatuur hoger is dan 100°C.



VOORZICHTIG

Risico door hete vloeistoffen

- Plaats bakjes met hete vloeistoffen of producten die vloeibaar worden tijdens de bereiding lager dan ooghoogte in de oven.
- Haal bakjes met hete vloeistoffen uiterst voorzichtig uit de oven.



VOORZICHTIG

Risico op brandwonden

- Raak geen hete oppervlakken aan - de temperatuur van sommige oppervlakken kan hoger zijn dan 60°C.



VOORZICHTIG

Risico op chemische brandwonden

- Gebruik de oven nooit tijdens de automatische reiniging.

**VOORZICHTIG****Risico op verbrijzeling**

- Sluit de deur altijd met één hand op de klink om te voorkomen dat uw vingers verbrijzeld raken.

**VOORZICHTIG****Risico op uitglijden**

- Verwijder het gebruikte HydroShield waterfilter uiterst voorzichtig omdat het zwaar en gevuld met water is.

Veiligheidsinstructies voor gasovens

**GEVAAR****Verstikking en/of explosie vanwege gaslek**

Als u gas ruikt:



- Sluit de gastoevoer onmiddellijk af.
- Gebruik het bedieningspaneel niet.
- Vermijd open vuur en vonken.
- Neem contact op met de gasleverancier via een externe telefoon.
- Als de gaslucht doordringt tot in een moeilijk toegankelijke ruimte, bel dan onmiddellijk de brandweer en breng de gasleverancier op de hoogte.
- Als er gas te ruiken is in de kelder, ventileer dan de kelder maar ga niet naar beneden de kelder in.
- Alleen bevoegde monteurs mogen beschadigde gasaansluitingen repareren.

**GEVAAR****Verstikking en/of explosie vanwege gaslek**

- Breng op een voor iedereen duidelijk zichtbare plek instructies aan die moeten worden opgevolgd als een gebruiker gas ruikt.
- U kunt deze informatie inwinnen bij uw lokale gasleverancier.

Persoonlijke beschermingsmiddelen

**VOORZICHTIG****Risico op huidirritatie**

- Gebruik veiligheidshandschoenen om direct contact met de CareCycle Clean en CareCycle Descal tabletten te vermijden.

Productintroductie

Productbeschrijving

De Invoq Combi en de Invoq Hybrid zijn de perfecte keukenmachines waarin alle nieuwste technologieën eenvoudig te gebruiken zijn gemaakt.

De Invoq Combi oven combineert injectiestoom, slimme sensoren en geïntegreerde afvoer- en inlaatsystemen voor een volledige stoomcapaciteit die snel, efficiënt en veilig beschikbaar is.

De stoomproductie en het geautomatiseerde reinigingssysteem worden dusdanig geregeld dat een minimum aan energie en water wordt verbruikt zonder enig compromis ten aanzien van de kwaliteit.

De Invoq Hybrid oven is de perfecte combinatie van een energiezuinige boiler met injectie van stoom. Met behulp van slimme sensoren en geïntegreerde afvoer- en inlaatsystemen levert de oven een snelle, efficiënte en veilige stoomverzadiging met hoge dichtheid – perfect voor intensieve stoomproductie.

Het PassThrough model is de perfecte keukenmachine met dubbele deuren. Het ontwerp met 2 deuren bespaart tijd en vermindert mogelijke verontreiniging. Bovendien functioneert dit model als een grote blikvanger die impulsaankopen uitlokt.

Het roll-in systeem staat garant voor veilige en efficiënte bediening voor hogere productiviteit en een goede ergonomie met een maximale werkhoogte van 160 cm.

Toepassingen

De oven is uitsluitend bestemd voor het voor commerciële doeleinden bereiden van voedsel, bijvoorbeeld in de horeca, grote en commerciële keukens in instellingen, bakkerijen, gemakswinkels, benzinestations en dergelijke.

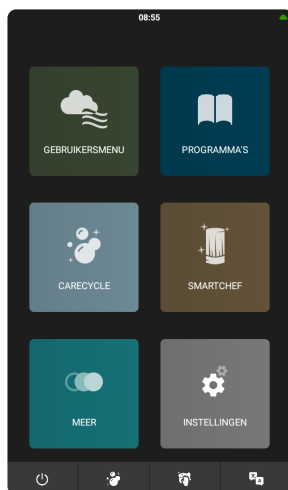
De oven mag uitsluitend met de handen worden bediend.

De oven mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, omdat dit tot schade aan het product en in het ergste geval tot lichamelijk letsel kan leiden.

Er mogen geen instrumenten of mechanische gereedschappen worden gebruikt, omdat dit kan leiden tot schade aan het product en daardoor tot onbedoeld gedrag van het product.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor de gevolgen van verkeerd gebruik van de oven.

Regelfuncties



Hoofdmenu

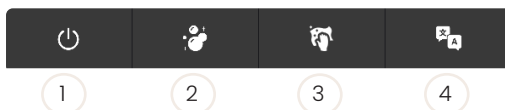
Vanuit dit menu heeft u toegang tot de volgende functies:

- "Gebruikersmenu"
- "Recepten"
- "CareCycle"
- "SmartChef"
- "Meer"
- "Instellingen"

De menubalk kan worden geconfigureerd. De standaardinstelling biedt de volgende mogelijkheden:

1. De oven in-/uitschakelen.
2. Het "CareCycle" menu openen.
3. Het scherm afnemen zonder dat er instellingen worden gewijzigd.
4. De taal wijzigen.

Voor meer informatie over het configureren van de menubalk, zie hoofdstuk "Opstart- en gebruikersprofiel wijzigen"



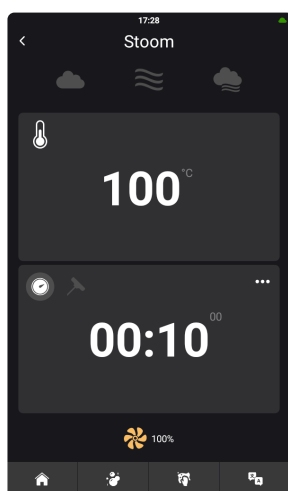
Gebruikersmenu

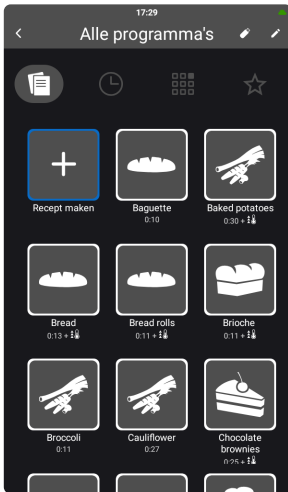
In dit menu kunt u kiezen uit drie kookstanden: I

- Stoom.
- Convector.
- CombiSense/CombiSpeed.

In dit menu kunt u handmatige functies instellen, zoals:

- Oventemperatuur
- Klep
- Bereidingstijd ("Continu" en "RackTimer")
- Kerntemperatuur
- Ventilatorsnelheid
- Interval stoominjectie

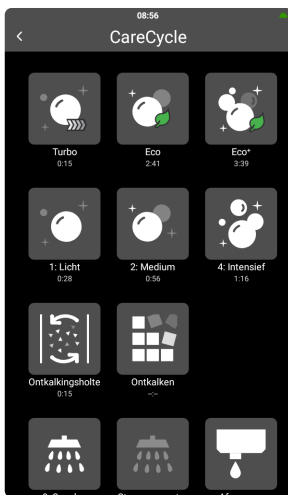




Receptenmenu

Mogelijkheden in dit menu:

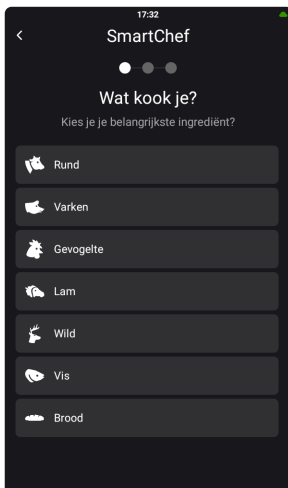
- Recepten toevoegen.
- Favorieten bekijken.
- De meest recent gebruikte recepten bekijken.
- De receptgroepen bekijken.
- De recepten in alfabetische volgorde bekijken.



Menu "CareCycle"

Vanuit dit menu heeft u toegang tot de volgende functies:

- "Turbo"
- "Eco"
- "Eco+"
- "Licht"
- "Medium"
- "Intensief"
- "Ovenruimte ontkalken"
- "Boiler ontkalken"
- "Spoelen"
- "Afvoer"



Menu "SmartChef"

Mogelijkheden in dit menu:

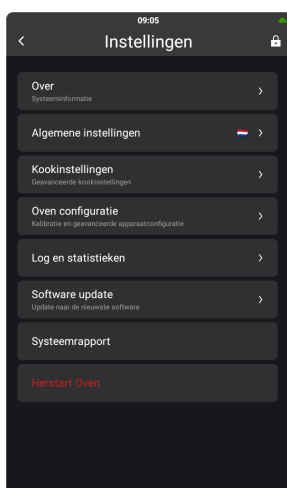
- Het belangrijkste ingrediënt selecteren.
- De kookstand selecteren.
- De kerntemperatuur, kleur, mode, grootte, tijd en snelheid aanpassen, afhankelijk van de kookstand.
-



Menu "Meer"

Vanuit dit menu heeft u toegang tot de volgende functies:

- "MenuPlanner"
- "Rijzen"
- "Afkoelen"
- "Voorverwarmen"
- "Opstart timer"



Menu "Instellingen"

Mogelijkheden in dit menu:

- Taal, tijd, datum, geluiden, eenheden, kookinstellingen en oveninstellingen wijzigen.
- Tijd, datum, waterfilters, MenuPlanner, opstarten, PassThrough, netwerk en clouddiensten instellen.
- Informatie over softwareversie, serienummer, IP-adres, rapporten, foutenlog, foutstatistieken en servicetellers bekijken.
- De screensaver in- of uitschakelen.
- Software installeren.

Oven bedienen

SmartTouch display gebruiken

Via het SmartTouch display kan de oven gebruiksvriendelijk en eenvoudig worden bediend.

1. Om een item te selecteren, tikt u op de betreffende toets.
2. Om door een lijst te scrollen, beweegt u uw vinger omhoog of omlaag.



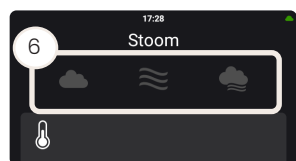
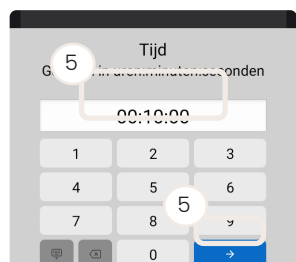
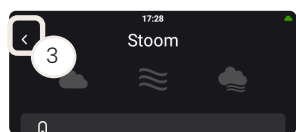
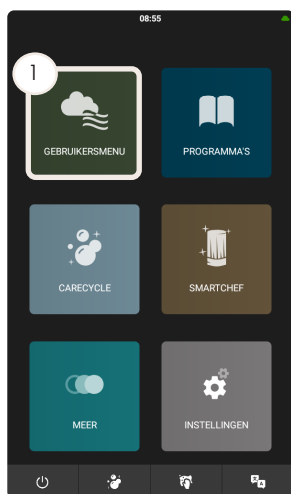
Gebruik het wiel om de temperatuur in stappen van 5 graden aan te passen.

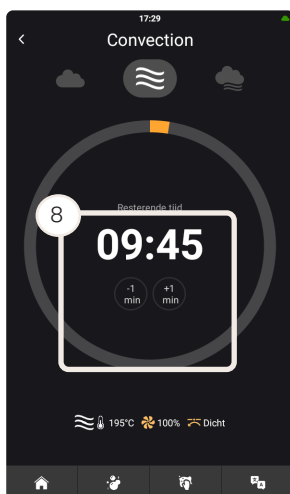
3. Om naar het vorige scherm terug te keren, tikt u op de pijl linksboven.
4. Om de tijd en temperatuur via het toetsenbord in te voeren, houdt u de toets op het display twee seconden ingedrukt.



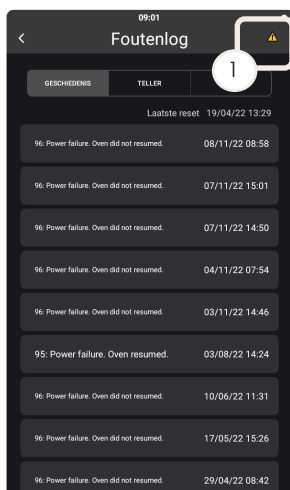
Gebruik het toetsenbord om de temperatuur met stappen van 1 graad aan te passen.

5. Voer de waarde in en tik op de blauwe toets.
6. Om de kookfunctie te wijzigen terwijl de oven in bedrijf is, selecteert u een andere kookfunctie door op het symbool te tikken.
7. De functie "Meer" biedt toegang tot de volgende functies:
 - "Timer"
 - "Continu"
 - "RackTimer"
 - "Voorverwarmen"
 - "Afkoelen"





8. Na 5 seconden verschijnt de voortgangsoverlay. Om terug te gaan naar het overzicht "Gebruikersmenu" drukt u het midden van de cirkel in. Om de bereidingstijd met één minuut te verlengen of te verkorten, drukt u op "-1" of "+1".



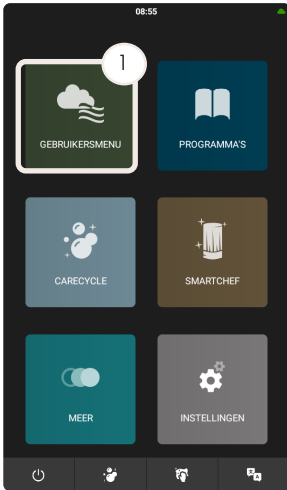
Funcie "Foutenlog" gebruiken

Deze functie is alleen zichtbaar bij actieve fouten. De foutenlog kan altijd worden geopend via het menu "Logs en statistieken" in het menu "Instellingen". Het waarschuwingsymbool geeft aan dat er een actieve storing is en het is mogelijk de foutenlog op een werkende oven te openen.

1. Tik op het waarschuwingsymbool in het startscherm.
2. Controleer het foutnummer in de storingshandleiding.
3. Volg de instructies in de storingshandleiding.
4. Neem indien nodig contact op met uw lokale servicepartner.

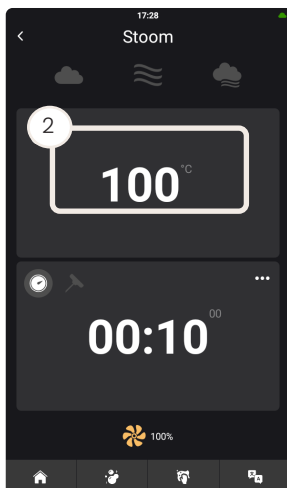
Waarde	Beschrijving
"Geschiedenis"	Een chronologisch overzicht van de foutenlogs op de oven.
"Teller"	Een overzicht van de storingen op de oven.
"Actief"	Geeft alle actieve storingen op de oven weer.

Tabel 1



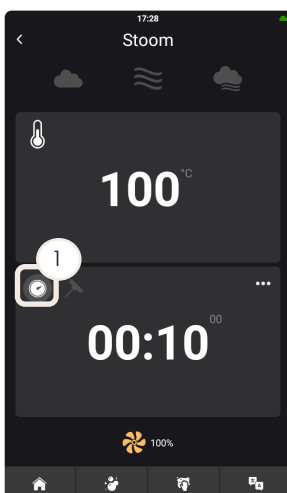
Het Gebruikersmenu gebruiken

1. Tik op "Gebruikersmenu" om naar de handmatige mode te gaan.
2. De laatst gebruikte functies en instellingen worden getoond.
3. De oven begint met voorverwarmen.



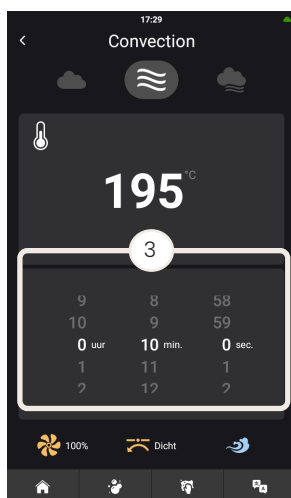
De oventemperatuur instellen

1. Tik op het scherm.
2. Beweeg uw vinger omhoog of omlaag om de gewenste temperatuur te selecteren. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.

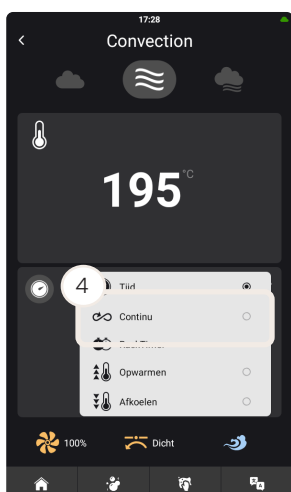


Tijdsinterval instellen

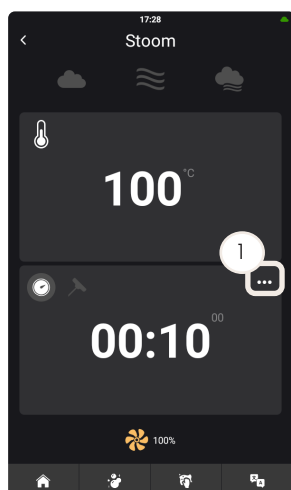
1. Selecteer het timersymbool.
2. Tik op het display.



3. Beweeg uw vinger omhoog en omlaag om de uren en minuten in de lijst te selecteren. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.



4. Als u de functie "Continu" wilt gebruiken, tik dan op het symbool "Meer" en selecteer "Continu".
Als u de functie "RackTimer" wilt gebruiken, tik dan op het symbool "Meer" en selecteer "RackTimer".

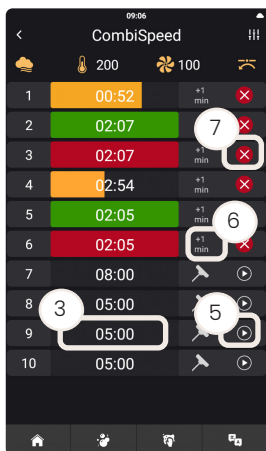


De functie "RackTimer" gebruiken

Met de functie RackTimer kunt u voor elk afzonderlijk rek een timer instellen. Op deze manier kunt u verschillende producten op hetzelfde rek of op verschillende rekken in dezelfde kookstand bereiden.

De functie RackTimer kan in de volgende kookstanden worden gebruikt: "Stoom", "Convection" en "Combi".

1. Tik op het symbool "Meer" in het timerdisplay.
2. Tik op "RackTimer" om een nieuw venster te openen waarin u het aantal rekken kunt selecteren, afhankelijk van de ovengrootte.



3. Tik op de tijd op het gewenste rek.



U kunt de voeler gebruiken op een van de rekken.



U kunt de tijd en temperatuur in een lopend recept bewerken.



Door de deur te openen en te sluiten worden de instellingen voor de rekken gewist

4. Beweeg uw vinger over het minuten- en secondenwiel om de tijd in te stellen. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.

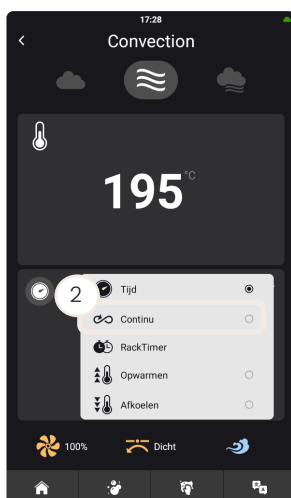


Elk rek is ingesteld op vijf minuten. Elk rek onthoudt de eerder ingestelde tijd.

- 5. Tik op het activeringssymbool naast de tijd om het bereiden te starten.
- 6. Tik op "+1 min" om één minuut extra kooktijd toe te voegen
- 7. Tik op het stopsymbool om de timer te stoppen of terug te zetten.

Kleur/actie	Beschrijving
Blauw	Koken.
Geel	De laatste minuut van de kooktijd.
Groen + alarm	De kooktijd is verstreken.
Rood	Als de timer na een minuut niet is gestopt.
+1	Om een extra minuut aan kooktijd toe te voegen.

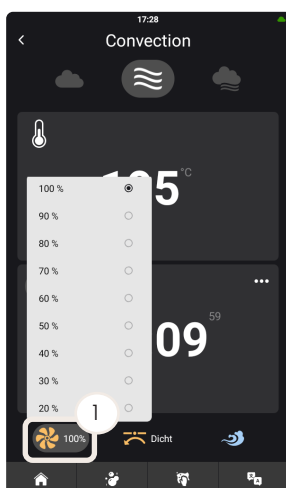
Tabel 2



De functie "Continu" gebruiken

In deze functie werkt de oven continu totdat u de oven stopt of de bereidingswijze verandert.

1. Tik op het symbool "Meer".
2. Selecteer "Continu".



De ventilatorsnelheid instellen

De ventilator heeft negen snelheden van 20-100%. Als de oventemperatuur hoger is dan 200°C zijn alleen de ventilatorsnelheden van 50-100% beschikbaar. U kunt de ventilatorsnelheid aanpassen voorafgaand aan een nieuw proces of tijdens een lopend proces.

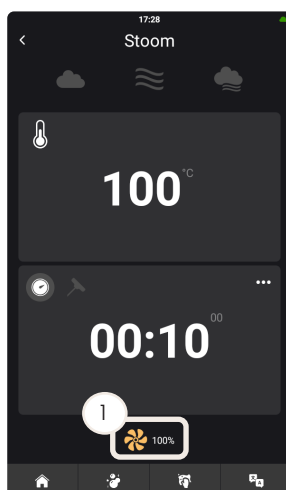
1. Tik op het ventilatorsymbool.
2. Selecteer de ventilatorsnelheid.



Voor het delicaat bereiden van producten als bladerdeeg, cakes en kleinere producten moet een ventilatorsnelheid tussen 20-50% worden gebruikt.



Voeg bij lage ventilatorsnelheden 1-2 minuten kooktijd toe voor elke 30 minuten.

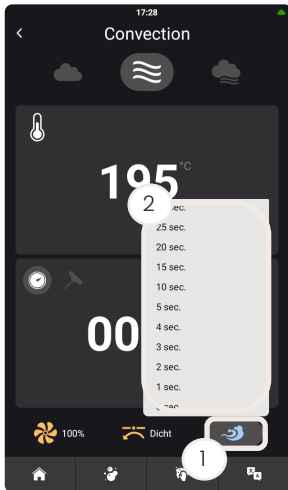


Klepfunctie instellen

1. Tik op het klepsymbool.
2. Schakel tussen "Open" en "Dicht".

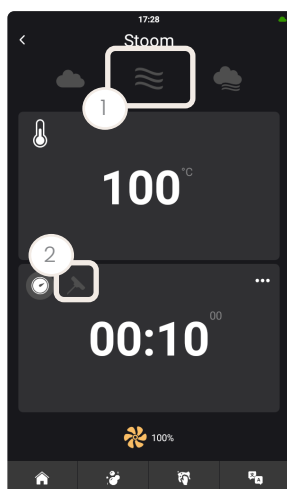


Open de klep om de buitenkant van een product extra knapperig te maken.



Stoominjectietijd instellen

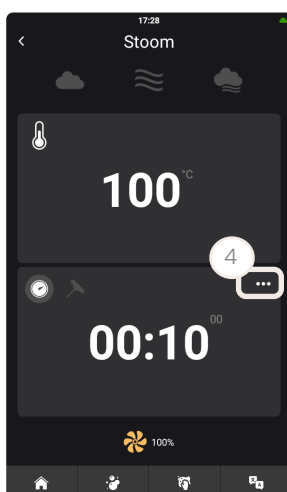
1. Tik op het stoominjectiesymbool.
2. Selecteer de gewenste stoominjectietijd.



Kerntemperatuur instellen

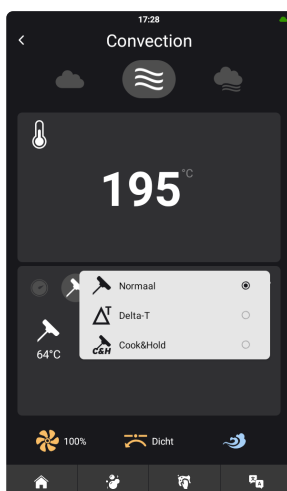
1. Selecteer de ovenfunctie.
2. Tik op het symbool voor de kerntemperatuurvoeler.
3. Tik op het display en beweeg uw vinger omhoog of omlaag om de gewenste temperatuur te selecteren. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.
4. Tik op het symbool "Meer" om de kookstanden voor de kerntemperatuurvoeler te wijzigen.

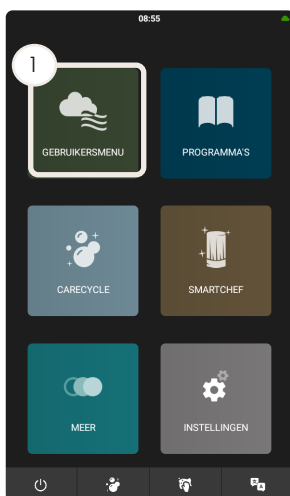
Kerntemperatuurvoeler kookstand instellingen



Kookstand	Beschrijving
"Normaal"	Gebruik "Normaal" als u de kerntemperatuur wilt gebruiken om te bepalen wanneer het product klaar is.
Delta-T	Gebruik "Delta-T" om langzaam met een geringe warmte door te koken tot een bepaalde kerntemperatuur. De oven houdt een constant temperatuurverschil aan tussen de kerntemperatuur en de oventemperatuur. De oventemperatuur stijgt langzaam naarmate de kerntemperatuur stijgt. De standaard is 20°C.
"Cook & Hold"	Gebruik "Cook & Hold" als u een specifieke kerntemperatuur wilt bereiken, het eten warm wilt houden zodra het gaar is en het vlees mals wilt maken. Het is ook handig voor 's nachts koken.

Tabel 3





De convectiefunctie gebruiken

1. Tik op "Gebruikersmenu" in het startmenu.
2. Tik op het convectiesymbool.
3. Stel de temperatuur in.
4. Stel de timer of de mode kerntemperatuurvoeler in.
5. Stel de ventilatorsnelheid in.
6. Tik op het stoominjectiesymbool en selecteer een tijd voor het toevoegen van stoom.
7. Tik op het klepsymbool en selecteer of deze open of dicht moet zijn.



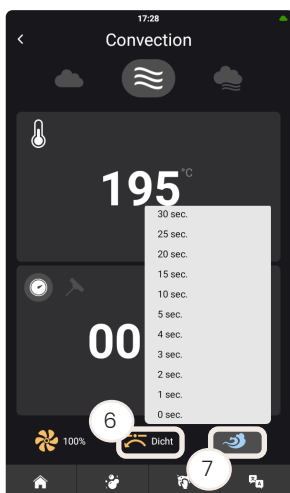
Stel de klepfunctie in op open bij het bakken van brood en gebak, het braden van stukken vlees of bij het bereiken van een grilleffect.

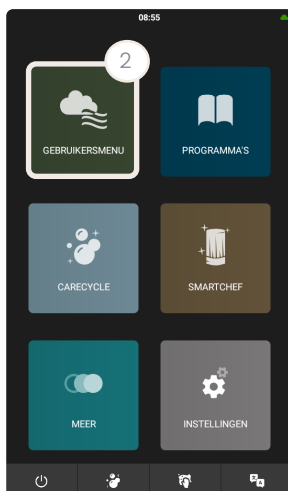


Aanbevolen convectie-instellingen

Product	Kooktemperatuur [°C]	Klep
Cakes en koekjes	145-175	Dicht
Bakken	165-185	Open
Grillen	165-185	Open

Tabel 4





De stoomfunctie gebruiken



Laad voor het beste resultaat de producten pas als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

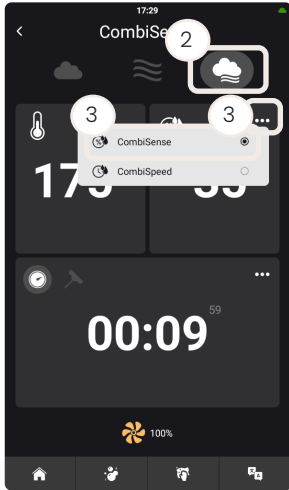
1. Tik op "Gebruikersmenu" in het startmenu.
2. Tik op het stoomsymbool.
3. Stel de temperatuur in.
4. Stel de timer of de mode kerntemperatuurvoeler in.
5. Stel de ventilatorsnelheid in.



Aanbevolen instellingen voor stomen

Temperatuurniveau	Stoomtemperatuur [°C]	Type product
Stomen bij lage temperatuur	65-90	Vis en kleine groenten. BELANGRIJK! Stoom kleine groenten op 80°C gedurende 5-10 minuten om de kleur en knapperigheid te behouden.
Traditioneel stomen	98-100	Vlees, pasta, aardappelen, rijst en wortelgewassen.
Geforceerd stomen	100-130	Groenten die verder moeten worden verwerkt en voor snellere verwerking van harde wortelgewassen en diepvriesgroenten, pasta en rijst. BELANGRIJK! Wees voorzichtig bij het gebruik van deze functie.

Tabel 5



De combifunctie gebruiken

Instellen CombiSense

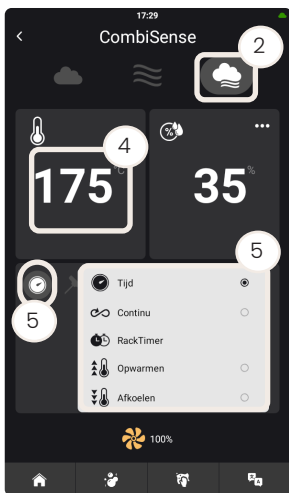
Met de functie CombiSense is het mogelijk een oventemperatuur in te stellen en een bepaald vochtpercentage toe te voegen. De functie regelt het ingestelde vochtpercentage automatisch tijdens het gehele kookproces, ongeacht het type en de hoeveelheid van het gekookte product.

De functie CombiSense beperkt het krimpen tot een minimum en verbetert de aantrekkelijkheid en de smaak van de producten.

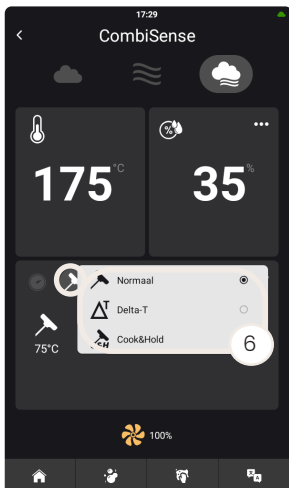
Het gewenste vochniveau wordt bereikt na 1-5 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid producten in de oven.

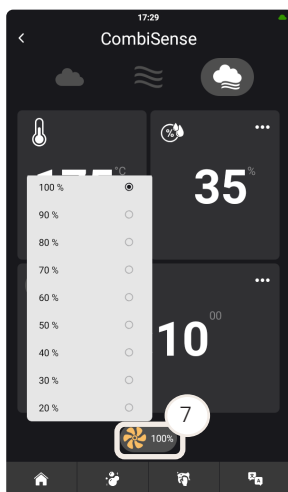


Voor het beste resultaat producten pas laden als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.



1. Tik op "Gebruikersmenu" in het startmenu.
2. Tik op het combi-symbool.
3. Tik op het symbool "Meer" en selecteer "CombiSense".
4. Stel de temperatuur in.
5. Tik op het timersymbool en stel de tijd in.
Tik om de mode te wijzigen op het symbool "Meer" en selecteer "Timer", "Continu", "RackTimer", "Voorverwarmen" of "Afkoelen".
6. Tik op het symbool van de kerntemperatuurvoeler; de oven start in de mode "Normaal".
Tik om de mode te wijzigen op het symbool "Meer" en selecteer "Normaal", "Delta-T" of "Cook & Hold".





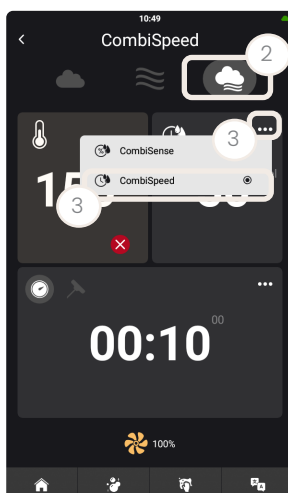
7 Tik op het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in.

Product	Vochtiveau [%]	Temperatuur [°C]
Roosteren	30-40	170-190
Maken van jus tijdens het stoven van vlees	70-80	145-165
Pocheren van vis, gevogelte en knapperige groenten	90-100	7-120
Stomen van aardappelen, rijst, pasta, vlees enz.	100	100

Tabel 7



100°C met 100% vocht kan worden gebruikt als alternatief voor stomen.



CombiSpeed instellen

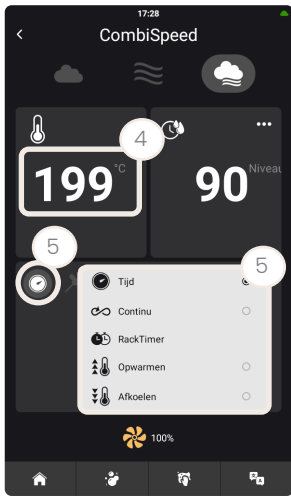
Met de functie CombiSpeed is het mogelijk de oventemperatuur in te stellen en een vochtigheidsniveau te selecteren. Deze functie is zeer geschikt voor gestoofde producten en gevogelte.

De functie CombiSpeed beperkt het krimpen tot een minimum en verbetert de aantrekkelijkheid en de smaak van de producten. U kunt kiezen uit tien verschillende vochniveaus.



Voor het beste resultaat producten pas laden als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

1. Tik op "Gebruikersmenu" in het startmenu.
2. Tik op het combi-symbool.
3. Tik op het symbool "Meer" en selecteer "CombiSpeed".

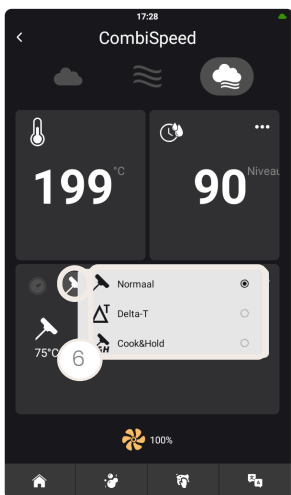


4. Stel de temperatuur in.
5. Tik op het timersymbool en stel de tijd in.
Tik om de mode te wijzigen op het symbool "Meer" en selecteer "Timer", "Continu", "RackTimer", "Voorverwarmen" of "Afkoelen".
6. Tik op het symbool van de kerntemperatuurvoeler; de oven start in de mode "Normaal".
Tik om de mode te wijzigen op het symbool "Meer" en selecteer "Normaal", "Delta-T" of "Cook & Hold".
7. Tik op het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in.

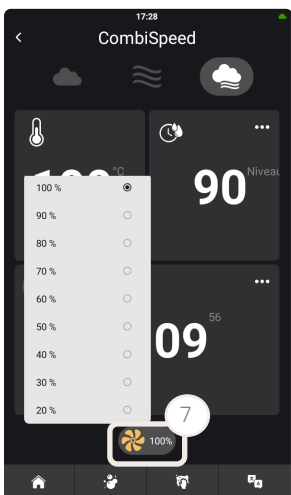
Aanbevolen vochtniveaus

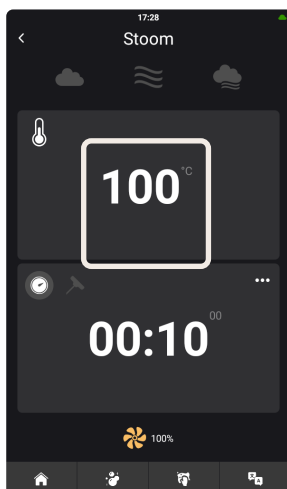
Product	Vochtniveau	Temperatuur [°C]
Roosteren	30-40	170-190
Maken van jus tijdens het stoven van vlees	70-80	145-165
Pocheren van vis, gevogelte en knapperige groenten	90-100	7-120
Stomen van aardappelen, rijst, pasta, vlees enz.	100	100

Tabel 6



100°C met 100% vocht kan worden gebruikt als alternatief voor stomen.





De oven automatisch voorverwarmen

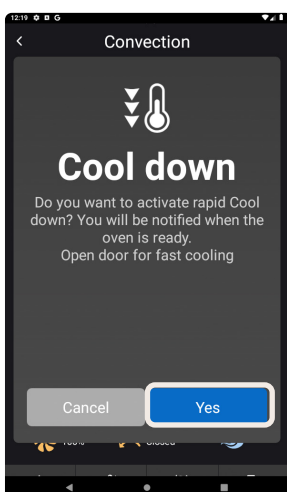
De functie automatisch voorverwarmen zorgt dat de ovenruimte grondig wordt verwarmd voordat het kookproces wordt gestart. De functie compenseert warmteverlies tijdens het openen en sluiten van de oven en staat garant voor consistente eindresultaten.



Stel de temperatuur van de voorverwarming in op 10-20% boven de gewenste temperatuur.



U kunt de delta-instellingen aanpassen in het menu "Instellingen". Zie hoofdstuk "Instellingen CookTimeCorrection wijzigen".

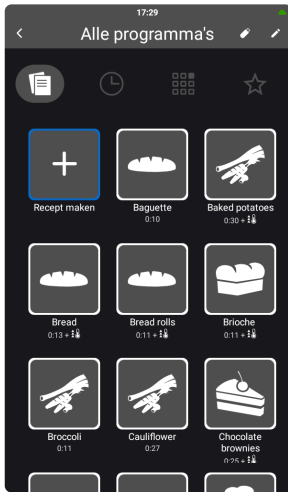


De oven automatisch afkoelen

Als de temperatuur aanzienlijk wordt gewijzigd, bijvoorbeeld van 200°C naar 80°C, verschijnt er een pop-upmenu met de suggestie de ovendeur te openen of de oven te laten afkoelen. Er wordt een alarm afgegeven als de temperatuur wordt bereikt.

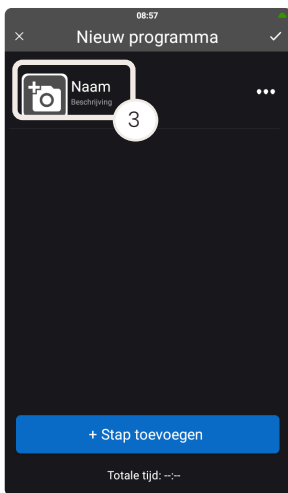


Stel voor het beste resultaat de afkoeltemperatuur in op 20°C lager dan de gewenste temperatuur van de volgende kookfunctie.



Het menu Recepten gebruiken

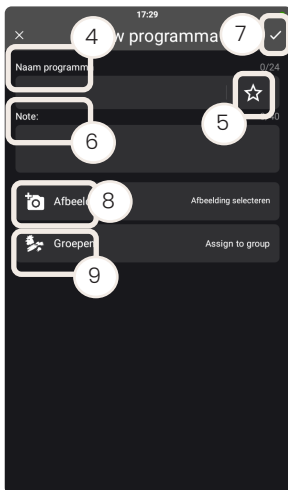
De oven kan worden ingesteld voor 1500 recepten. Elk recept kan uit maximaal 15 verschillende stappen bestaan. In de fabriek is een set voorgeprogrammeerde recepten op de oven geïnstalleerd.



Een recept aanmaken

De content voor het recept aanmaken

1. Tik in het startscherm op "Recepten".
2. Tik op "Recept maken".
3. Tik op "Naam".
4. Voer de naam van het recept in.
5. Tik op het symbool "Favoriet" om het recept toe te voegen aan het scherm Favorieten.
6. Voer indien nodig een beschrijving in.
7. Tik op het symbool "Klaar".
8. Tik op "Afbeelding" als u een afbeelding wilt toevoegen.

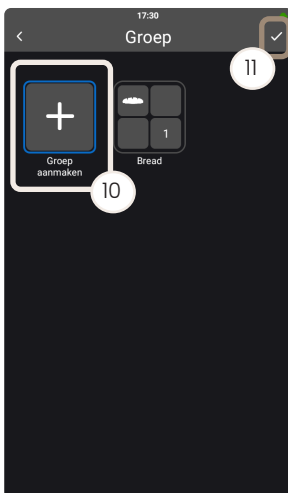




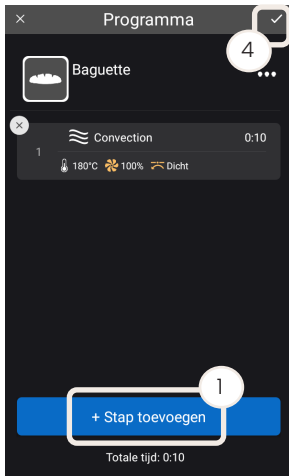
Kies uit een set vooraf geïnstalleerde kleurenfoto's en symbolen in grijswaarden of upload uw eigen afbeeldingen via de USB-aansluiting.

Voor meer informatie, zie hoofdstuk "Afbeeldingen importeren via USB".

9. Tik op "Groepen" als u het recept wilt toewijzen aan een groep recepten.



10. Tik op "Groep maken" om een nieuwe groep aan te maken.
11. Voer de naam van de groep in en tik op het symbool "Klaar".
Als u al een set groepen hebt, selecteer dan de groep waartoe het recept behoort.
12. Tik op het symbool "Klaar" om het recept op te slaan.



Receptstap aanmaken

Nadat het recept is aangemaakt en de details van het recept zijn toegevoegd:

1. Tik op "+ Stap toevoegen".
2. Selecteer de stappen die nodig zijn in het recept.
3. Ga door met het toevoegen van stappen totdat het volledige recept is aangemaakt.



Gebruik voor consistente resultaten "Voorverwarmen" als eerste stap en "Notitie" als volgende stap om de tijd aan te geven voor het in de oven plaatsen van het product.

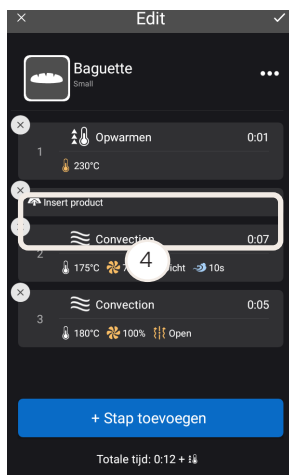


Gebruik de stap "Notitie" in elke fase van het receptprogramma om een alarm aan te maken of om informatie over te dragen aan de gebruiker.



Na het voorverwarmen handhaaft de oven de temperatuur gedurende tien minuten terwijl u de producten laadt.

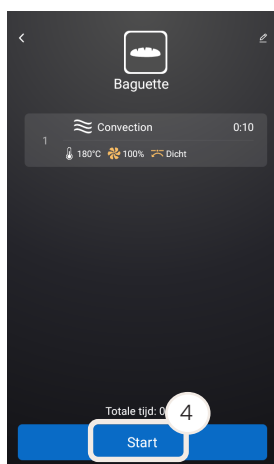
4. Tik op het symbool "Klaar".



Een receptstap verplaatsen

Het is mogelijk de volgorde van de stappen in een recept te wijzigen.

1. Tik in het startscherm op "Recepten".
2. Selecteer het recept dat u wilt wijzigen.
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Houd de stap die u wilt verplaatsen ingedrukt.
5. Verplaats de stap naar de gewenste positie.



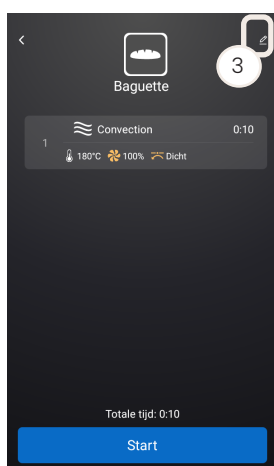
Een recept gebruiken

1. Tik in het startscherm op "Recepten".
2. Tik op het gewenste recept.



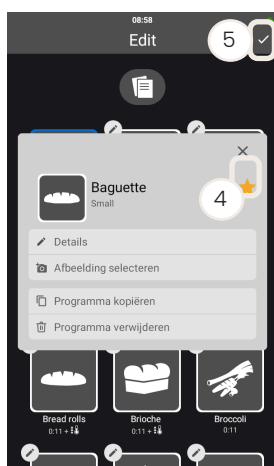
Er wordt een overzicht van de details van het recept weergegeven.

3. Tik op "Start".



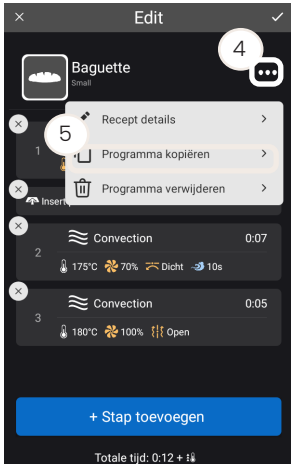
Een recept bewerken

1. Tik in het startscherm op "Recepten".
2. Tik op het gewenste recept.
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Voer de gewenste wijzigingen door.
5. Tik op het symbool "Klaar".



Een bestaand recept toevoegen aan Favorieten

1. Tik in het startscherm op "Recepten".
2. Tik op het symbool "Bewerken".
3. Tik op het gewenste recept.
4. Tik op het symbool "Favoriet".
5. Tik op het symbool "Klaar".



Een recept kopiëren

Deze functie is bij uitstek geschikt voor het aanmaken van specifieke recepten met een vergelijkbare content.

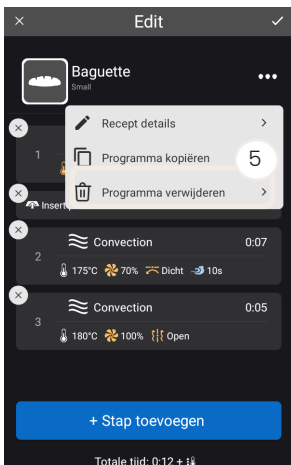
1. Tik op "Recept" in het startscherm.
2. Selecteer het recept dat u wilt kopiëren.
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Tik op het symbool "Meer".
5. Tik op "Recept kopiëren".



U hebt eventueel een paar seconden om uw keuze ongedaan te maken.



6. Het recept wordt gekopieerd en krijgt de naam "Receptnaam_kopie".
7. Verander de naam van het recept.
8. Sla het nieuwe recept op.



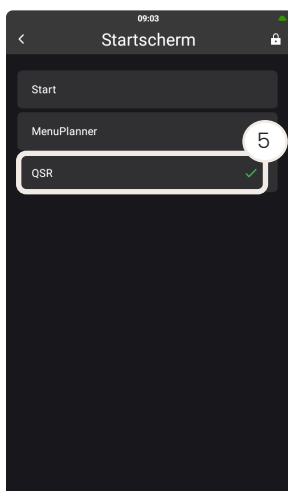
Een recept verwijderen

1. Tik op "Recept" in het startscherm.
2. Selecteer het recept dat u wilt verwijderen.
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Tik op het symbool "Meer".
5. Tik op "Recept verwijderen".



U hebt eventueel een paar seconden om uw keuze ongedaan te maken (6).





QSR positie instellen

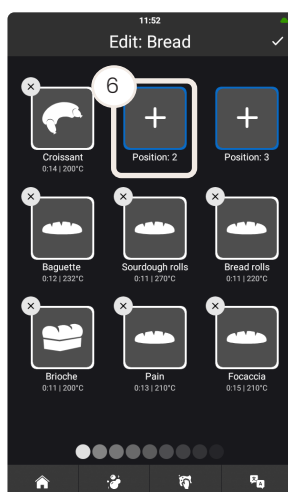
Het opstartprofiel wijzigen in "QSR"

1. Zorg dat u bent ingelogd als Gebruiker Plus.
2. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
3. Tik op "Algemene instellingen".
4. Tik op "Opstart- en gebruikersprofiel".
5. Tik op "Startscherm".
6. Tik op "QSR".

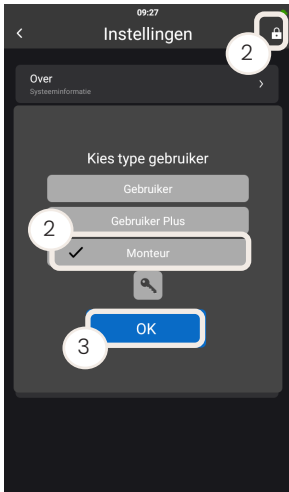


Bovenschriften op pagina een naam geven

1. Stel het opstartprofiel in op "QSR". Zie hoofdstuk "Het opstartprofiel wijzigen in "QSR"".
2. Tik op "Bewerken".
3. Dubbelklik op "QSR bovenschrijf".
4. Voer de naam van de pagina in.
5. Tik op "Klaar".



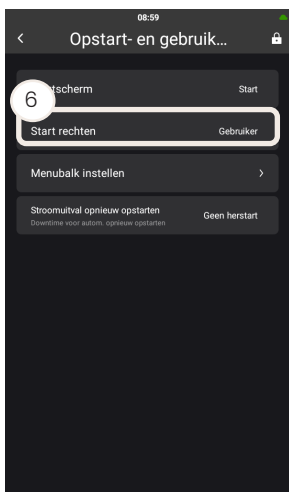
6. Tik op "+" en voeg de relevante recepten toe.
7. Tik op "Klaar".



Het startscherm vergrendelen

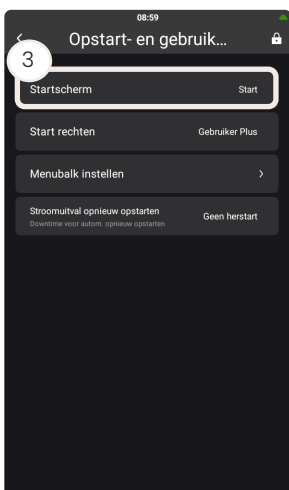
Het is mogelijk om de gebruikersrechten te vergrendelen, zodat de gebruiker de recepten niet kan bewerken en beperkt toegang heeft tot de instellingen.

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op het vergrendelsymbool en zorg dat de oven is ingesteld op "Gebruiker Plus".
3. Tik op "OK".



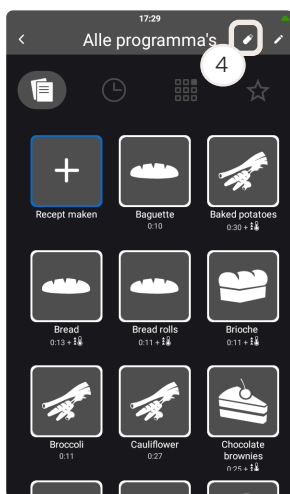
4. Tik op "Algemene instellingen".
5. Tik op "Opstart- en gebruikersprofiel".
6. Tik op "Opstart rechten".
7. Selecteer "Gebruiker".
8. Herstart de oven.

Om het startscherm te ontgrendelen, zie "Gebruiker veranderen".



De QSR functie uitschakelen

1. Verander de gebruikersinstellingen naar "Gebruiker Plus". Zie hoofdstuk "Gebruiker veranderen" on page 71.
2. Verander het opstartprofiel in "Start" of een van de andere instellingen. Zie hoofdstuk "Changing the startup profile to "QSR"" on page <?>.

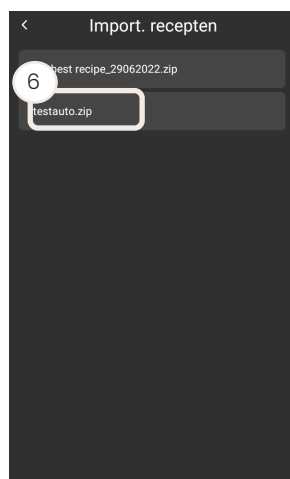
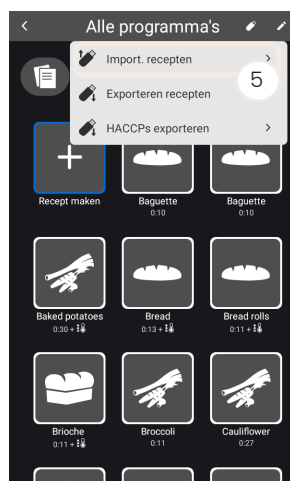


De USB-functie gebruiken

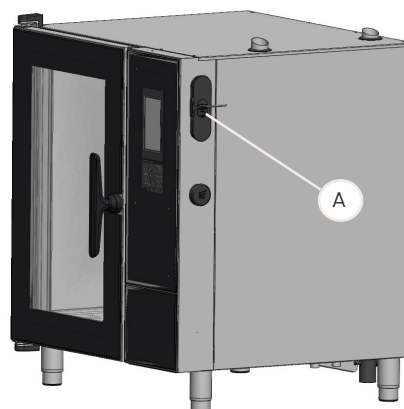
De USB-poort (A) bevindt zich op de rechterkant van de oven. Het is mogelijk instellingen, afbeeldingen, MenuPlanner recepten en recepten te exporteren en importeren via de USB-poort en ze vervolgens over te brengen naar een andere Invoq oven. Ook is het mogelijk recepten te importeren van ovens van het TOUCH model die zijn geproduceerd in de periode van september 2012 tot oktober 2022.

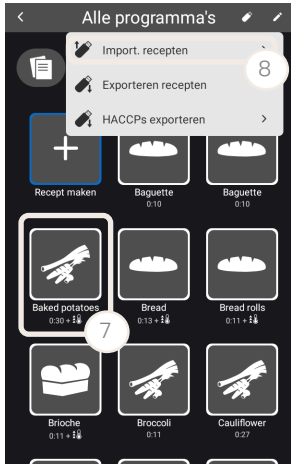
Een recept importeren

1. Verwijder de beschermende siliconen stop op de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick
3. Tik in het startscherm op "Recepten".
4. Tik op het USB-symbool.
5. Tik op "Import. recepten".



6. Tik op het .zip-bestand dat u wilt importeren.





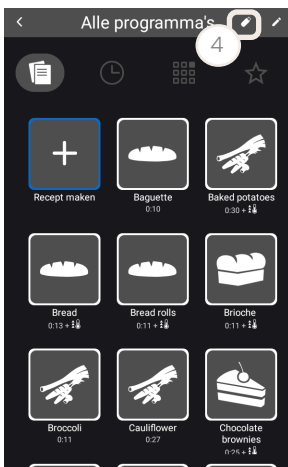
7. Selecteer de recepten en/of QSR bovenschriften die u wilt importeren.
8. Tik op "Import. recepten" om de geselecteerde recepten te importeren.



9. Vink het vakje aan van de items die u wilt verwijderen.
10. Tik op "Importeren".

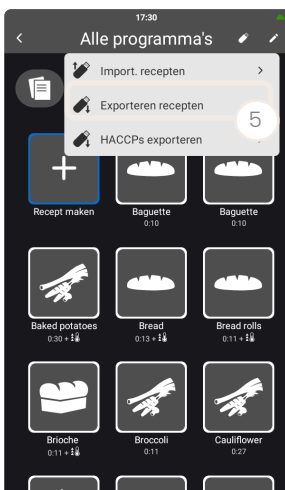


11. Tik op "Ja" om uw selectie van wat u wilt importeren te bevestigen.
12. Verwijder de USB-stick.
13. Plaats de beschermende siliconen stop terug.

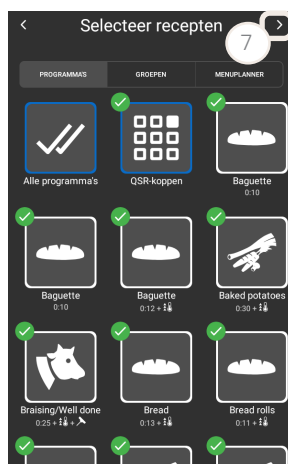


Een recept exporteren

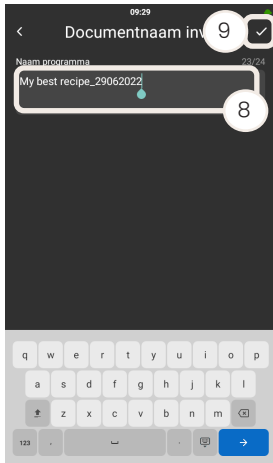
1. Verwijder de beschermende siliconen stop op de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick.
3. Tik in het startscherm op "Recepten".
4. Tik op het USB-symbool.



5. Tik op "Exporteren recepten".



6. Selecteer de recepten en/of QSR bovenschriften die u wilt exporteren.
7. Tik op het juiste symbool.

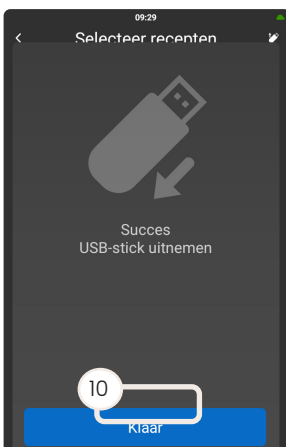


8. Voer de bestandsnaam van het recept in.



Wij raden u aan het bestand een naam en een datum te geven voor eenvoudigere navigatie.

9. Tik op het symbool "Klaar".
10. Tik op "Voltooien".
11. Verwijder de USB-stick.



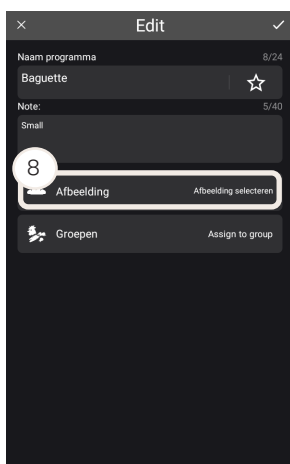
12. Plaats de beschermende siliconen stop terug.

BELANGRIJK!

Het is alleen mogelijk om bestanden vanaf een USB-stick te uploaden als de bestanden zijn opgeslagen in een map met de naam "Recepten".



De oven maakt automatisch een map aan op de USB-stick met de naam "Recepten". Het gedownloadte receptenbestand wordt in de map opgeslagen als een .txt-bestand met recepten met standaard symbolen of als .zip-bestanden met recepten en afbeeldingen.



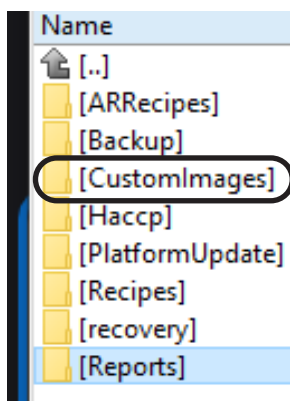
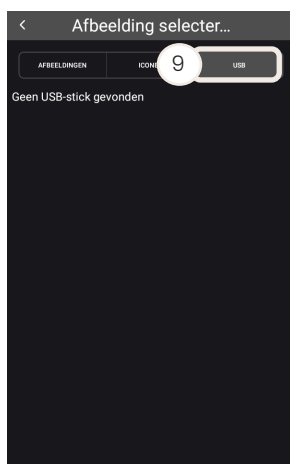
Afbeeldingen importeren via USB

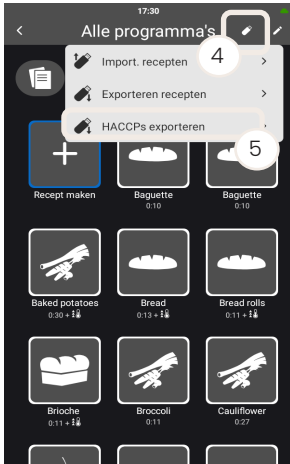
1. Verwijder de beschermende siliconen stop uit de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick.
3. Tik in het startscherm op "Recepten".
4. Tik op het recept waaraan u de afbeelding wilt toevoegen.
5. Tik op het symbool "Bewerken".
6. Tik op het symbool "Meer".
7. Tik op "Recept details".
8. Tik op "Afbeelding selecteren".
9. Tik op "USB-stick" en selecteer de relevante afbeelding.

Zorg dat de afbeeldingen worden opgeslagen in de map "InvoqCustomImages" op de USB-stick.

BELANGRIJK!

Voor meer informatie over het aanmaken van de juiste mappenstructuur op de USB-stick, zie hoofdstuk "USB-stick verifiëren" in de servicehandleiding.





HACCP-functie gebruiken

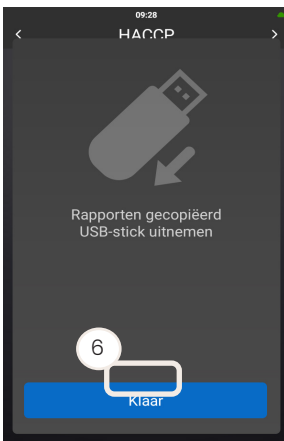
De oven registreert HACCP-bestanden automatisch zodra een recept, SmartChef of CareCycle programma is voltooid. Deze bestanden worden 60 dagen bewaard en kunnen direct in PDF-formaat worden gedownload.

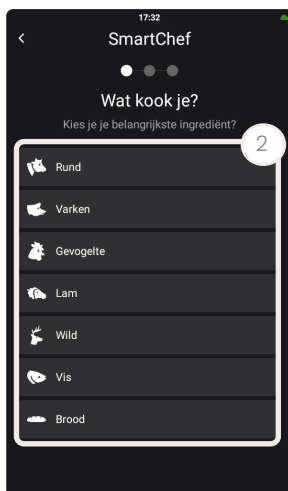
1. Verwijder de beschermende siliconen stop op de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick.
3. Tik op "Recept" in het startscherm.
4. Tik op het USB-symbool.
5. Tik op "HACCP's exporteren".
6. Selecteer een "Van" en "Tot" datum.
7. Tik op het downloadsymbool rechtsboven.
8. Tik op "Voltooien".
9. Verwijder de USB-stick.
10. Plaats de beschermende siliconen stop terug.



De oven maakt automatisch een map aan op de USB-stick met de naam "ONE". In de map "ONE" is er een map "HACCP" waarin de gedownloadde bestanden worden opgeslagen.

De HACCP-bestanden bevatten een grafiek met de ingestelde en de actuele temperatuur voor de ovenruimte en de kerntemperatuurvoeler. De temperaturen worden elke minuut geregistreerd.





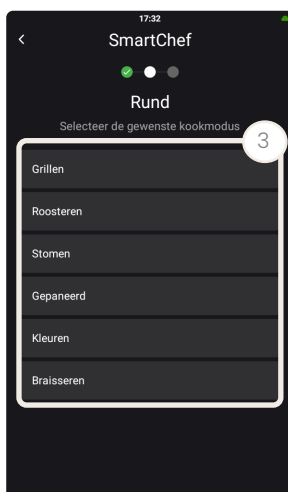
Het SmartChef menu gebruiken

SmartChef kan worden gebruikt voor automatisch bereiden. Deze functie biedt een aantal vooraf ingestelde kookfuncties voor een scala aan producten.

1. Tik op "SmartChef" in het startscherm.
2. Tik op het producttype dat u wilt bereiden.
3. Tik op de kookstand die u wilt gebruiken.
4. Pas indien nodig de kerntemperatuur, kleur, mode, grootte en snelheid aan.
5. Tik op het lijstsymbool om het recept te bekijken.
6. Tik op "Start".



De oven begint voor te verwarmen en geeft zodra voltooid een alarm af.



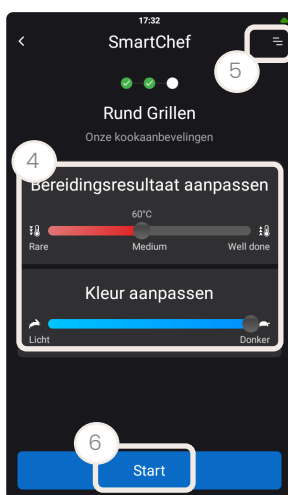
7. Plaats de kerntemperatuurvoeler indien nodig of desgevraagd.
8. Tik op "Bevestigen" na het laden.

Zodra SmartChef klaar is met bereiden, wordt u gevraagd het recept op te slaan als een favoriet.

Kookstanden voor vlees

Product	Rundvlees	Varkensvlees	Gevogelte	Lam	Wild	Vis
"Grillen"	X	X	X	X	X	X
"Roosteren"	X	X	X	X	X	X
"Stomen"	X	X	X	X	X	X
"Gepaneerd"	X	X	X	X	X	X
"Kleuren"	X	X	X	X	X	
"Gestooft"	X	X	X	X	X	
"Knapperig"		X				

Tabel 8





Het menu CareCycle gebruiken



VOORZICHTIG

Risico op huidirritatie

- Gebruik veiligheidshandschoenen om direct contact met de CareCycle Clean en CareCycle Descalé tabletten te vermijden.



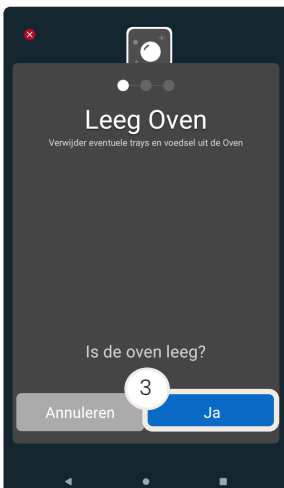
VOORZICHTIG

Risico op chemische brandwonden

- Gebruik de oven nooit tijdens de automatische reiniging.

Een CareCycle reiniging starten

1. Tik op "CareCycle" in het startscherm.
2. Selecteer het type wasbeurt dat u wilt gebruiken.
3. Zorg dat de oven leeg is en tik op "Ja".



BELANGRIJK!

Open de deur niet tijdens het wassen om te voorkomen dat de wascyclus wordt onderbroken.

4. Doe de hoeveelheid voor de specifieke wascyclus benodigde CareCycle Clean tabletten in de zeef.
5. Tik op "Ja".
6. De wascyclus start.



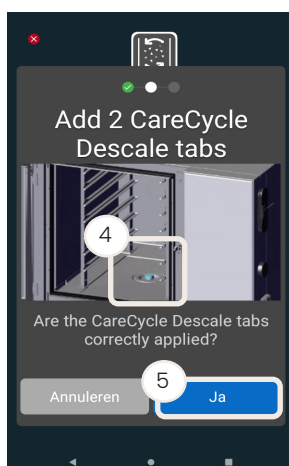
Als de reinigingscyclus wordt onderbroken, bijvoorbeeld door een stroomstoring, start de oven onmiddellijk na het inschakelen een automatische spoeling om te zorgen dat er geen chemische resten in de ovenruimte achterblijven.

Typen wascycli

Wassen	Beschrijving	Tijd [UU:MM)
"Turbo"	Snelle reinigingscyclus voor afspoelen tussen bereidingen door.	00:15
"Eco"	Groenere versie van de medium wasbeurt.	02:41
"Eco+"	Groenere versie van de intensieve wasbeurt.	03:39
"Licht"	Geschikt voor een licht vervuilde oven.	00:28
"Medium"	Geschikt voor een matig vervuilde oven.	00:56
"Intensief"	Geschikt voor een zwaar vervuilde oven.	01:16
"Ovenruimte ontkalken"	Verwijdert kalkaanslag in de ovenruimte en de afvoer	00:15
"Boiler ontkalken"	Verwijdert kalkaanslag in de boiler	–*
"Spoelen"	Een korte wasbeurt zonder chemicaliën.	00:15
"Afvoer"	Leegt de ovenruimte en de afvoer	00:01

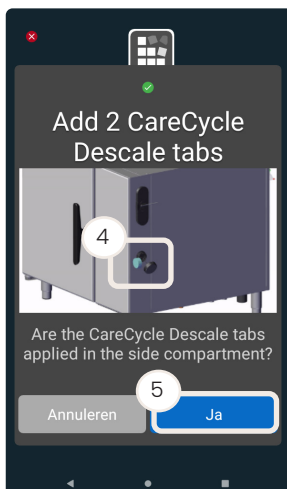
Tabel 9

*Alleen voor Invoq Hybrid ovens. De tijdsduur is afhankelijk van de hoeveelheid kalk in de boiler.



De ovenruimte ontkalken

1. Tik op "CareCycle" in het startscherm.
2. Tik op "Ovenruimte ontkalken".
3. Zorg dat de oven leeg is en tik op "Ja".
4. Plaats de benodigde hoeveelheid CareCycle Descale tabletten in de zeef.
5. Tik op "Ja".
6. Het ontkalken van de oven begint



De boiler ontkalken

Alleen voor Invoq Hybrid ovens.

1. Tik op "CareCycle" in het startscherm.
2. Tik op "Boiler ontkalken".
3. Zorg dat de oven leeg is en tik op "Ja".
4. Plaats de benodigde hoeveelheid CareCycle Descal tabletten in het compartiment.
5. Tik op "Ja".
6. Het ontkalken van de boiler begint.



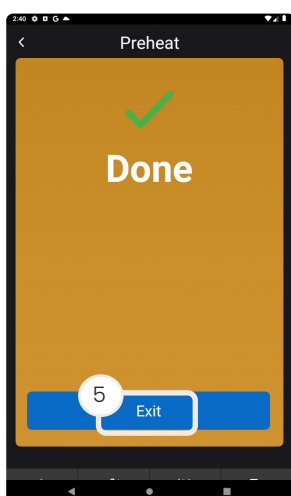
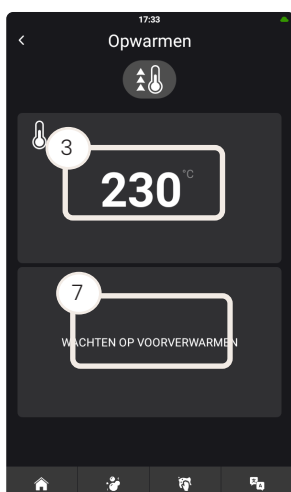
Het menu "Meer" gebruiken

De oven voorverwarmen

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "Voorverwarmen".
3. Tik op het temperatuurdialy.
4. Beweeg uw vinger omhoog en omlaag over het temperatuurwiel om de temperatuur in te stellen.
5. De oven begint met voorverwarmen en u kunt de voortgang linksonder in het display volgen.
6. Tik op "Terug" als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt.



Als "Voorverwarmen" als stap in het recept wordt gebruikt, raden wij u aan een tijdsduur van 1-2 minuten in te stellen om de beste toestand van voorverwarming te bereiken. Druk op "Wachten op voorverwarmen" (7) en stel de tijd in.





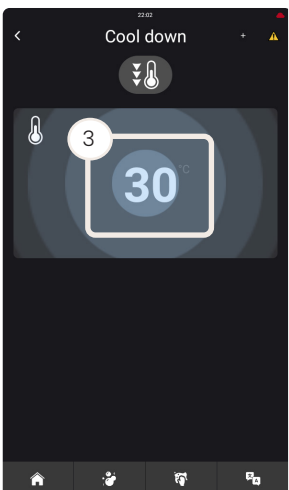
De oven afkoelen

Gebruik de functie "Afkoelen" als u de ovenruimte wilt afkoelen, bijvoorbeeld bij het overschakelen van de ene kookfunctie naar de andere.

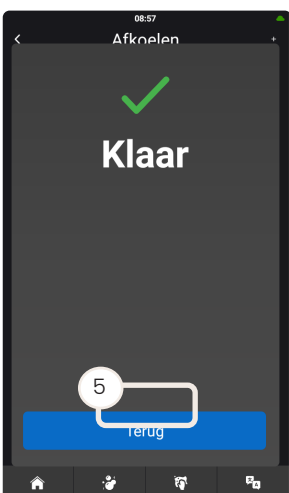
1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "Afkoelen".
3. Tik op het temperatuurdisplay.
4. Beweeg uw vinger omhoog en omlaag over het temperatuurwiel om de temperatuur in te stellen. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.



Open de deur voor snellere koeling.



5. Tik op "Terug" om het afkoelen te beëindigen.





De functie "Rijzen" gebruiken

Gebruik de functie "Rijzen" voor producten die voor het bakken moeten rijzen. Laat de oven voorafgaand aan het rijzen afkoelen.



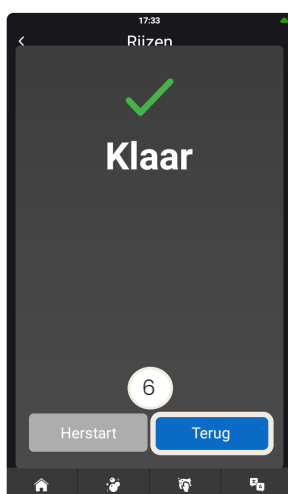
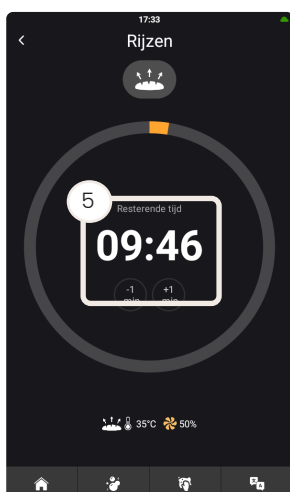
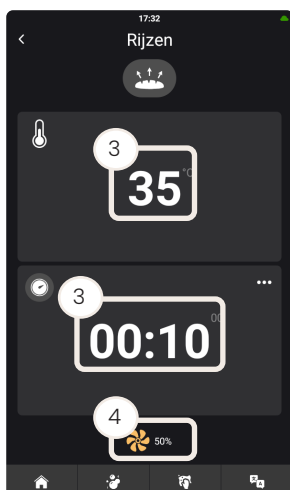
Voorgebakken producten hoeven niet te rijzen. Voorgerezen producten moeten worden ontdooid en gebakken.

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "Rijzen".
3. Stel de temperatuur en de timer in.
4. Als u de ventilatorsnelheid wilt wijzigen, tik dan op het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in.
5. De oven start de functie "Rijzen" en de voortgang is op het display te volgen.
6. Tik op "Terug".

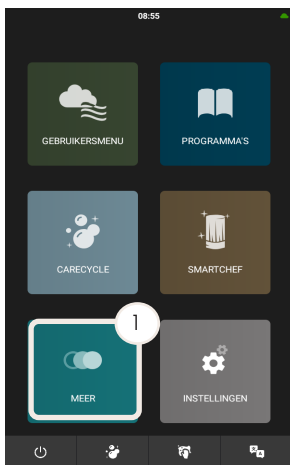
Aanbevolen instellingen voor rijzen

Product	Temperatuur [°C]	Minuten [min]	Ventilatorsnelheid [%]
Brood van 400-800 g	32	45	30-50
Broodjes van 60-200 g	36	25	30-50
Stokbrood van 60-200 g	36	25	30-50

Tabel 10



Voor een optimale omgeving voor rijzen raden wij een maximale ventilatorsnelheid van 50% aan.



MenuPlanner gebruiken

Met de functie "MenuPlanner" is het mogelijk vele verschillende items tegelijk te bereiden. De geïntegreerde timers laten u automatisch weten wanneer u gerechten in en uit de oven moet halen, zodat u nauwkeurig en efficiënt kunt werken in de keuken.

Voordat MenuPlanner kan worden gebruikt, moeten er menu's worden aangemaakt die compatibel zijn - menu's samengesteld uit recepten met de volgende kenmerken:

- De recepten maken gebruik van dezelfde kookfunctie, zoals convectiewarmte, en dezelfde kookparameters, zoals temperatuur en tijd.
- De recepten bestaan uit slechts één stap.
- De temperatuur in de recepten mag 10°C boven of onder de ingestelde temperatuur van het eerste gekozen recept in een menu schommelen.



MenuPlanner is beschikbaar in deze kookstanden: "Stoom", "Convectie" en "Combi".

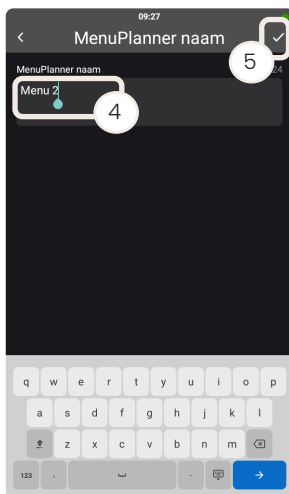
Toegang tot MenuPlanner

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".



Een menu aanmaken

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op "Menu maken".

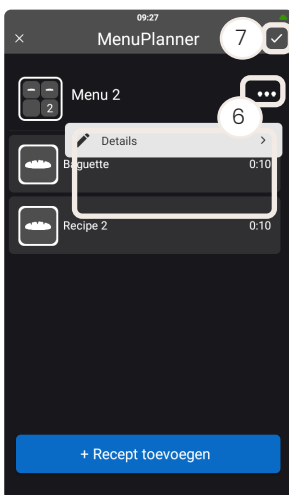


- Tik op "Naam MenuPlanner" en voer de naam van het menu in.



Voor een optimale gebruikerservaring mag de naam uit maximaal 24 tekens bestaan.

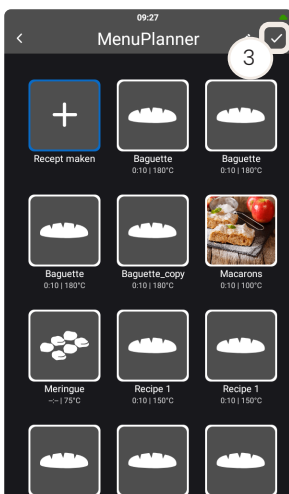
- Tik op het symbool "Klaar".



- Tik op het symbool "Meer" om te kiezen uit:
 - MenuPlanner details
 - Kopiëren
 - Verwijderen
- Selecteer een functie en tik op het symbool "Klaar".

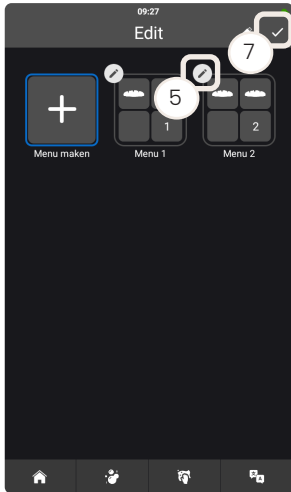


De menu's worden weergegeven in alfabetische volgorde.

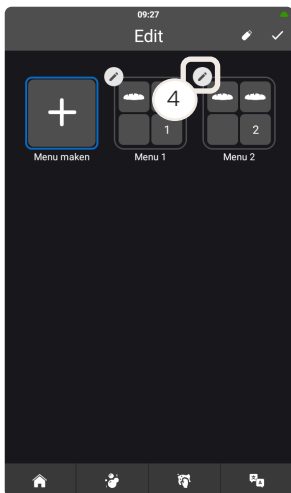


Een menu bewerken

- Tik op "Meer" in het startscherm.
- Tik op "MenuPlanner".
- Tik op het symbool "Bewerken".

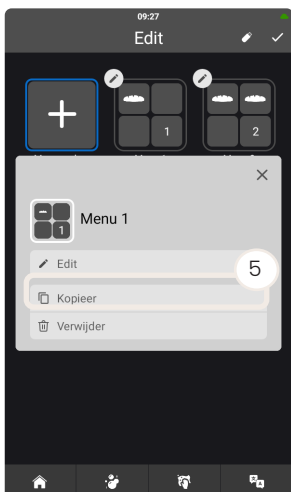


4. Tik op het symbool "Bewerken" bij het menu dat u wilt bewerken.
5. Tik op "Bewerken".
6. Voer de gewenste wijzigingen door.
7. Tik op het symbool "Klaar".

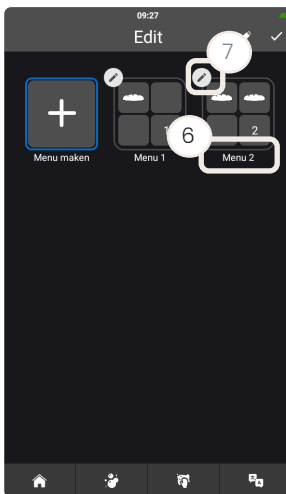


Een menu kopiëren

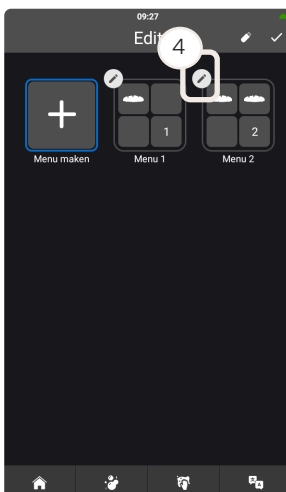
1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Tik op het symbool "Bewerken" bij het menu dat u wilt bewerken.



5. Tik op "Kopiëren".

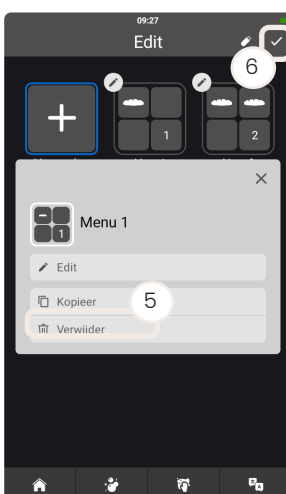


6. Het menu wordt gekopieerd en bewaard onder de naam "Menu name_copy".
7. Tik op het symbool "Bewerken" bij het gekopieerde menu.
8. Tik op "Bewerken".
9. Tik op de naam en wijzig de naam van het menu.
10. Tik op het symbool "Klaar".

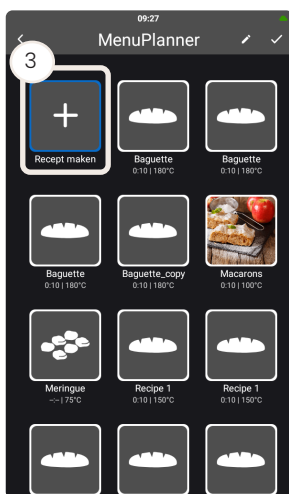


Een menu verwijderen

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Tik op het symbool "Bewerken" bij het menu dat u wilt verwijderen.

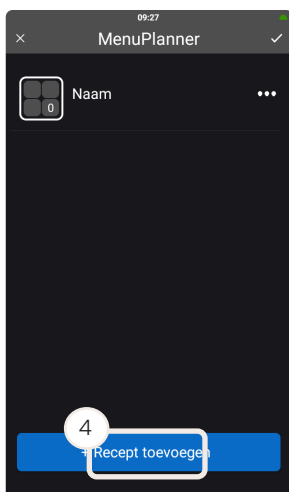


5. Tik op "Verwijderen".
6. Tik op het symbool "Klaar".

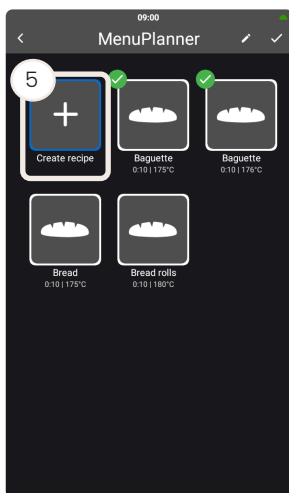


Een recept bestaande uit één stap aanmaken voor MenuPlanner

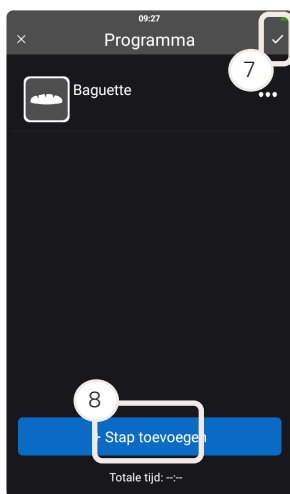
1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op "Menu maken" als u een nieuw menu met recepten bestaande uit één stap wilt aanmaken, of tik op een bestaand menu waaraan u een nieuw recept bestaande uit één stap wilt toevoegen.
Voor meer informatie over het aanmaken van een menu, zie "Een menu aanmaken".
4. Tik op "+ Recept toevoegen".
5. Tik op "Recept maken".



Voor meer informatie over het bewerken van een bestaand recept, zie "Een recept bewerken".

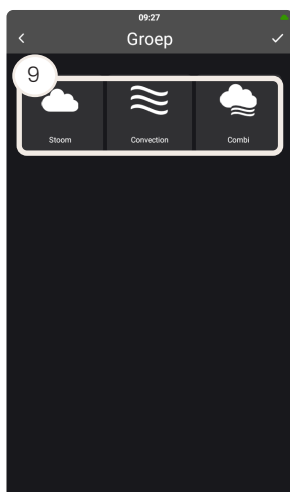


6. Tik op "Naam" en voer de naam van het recept in.

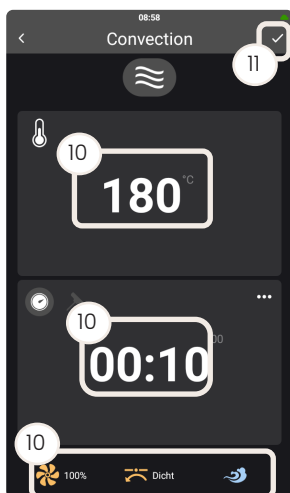


Het is ook mogelijk om een beschrijving of een afbeelding toe te voegen.

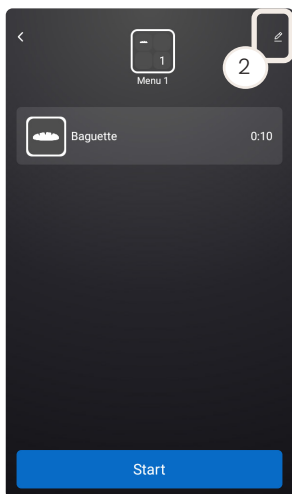
7. Tik op het symbool "Klaar".
8. Tik op "+ Stap toevoegen".



9. Tik op de kookstand - "Stoom", "Convection" of "Combi".

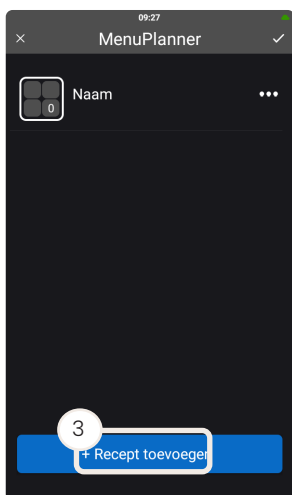


10. Selecteer de kookparameters zoals temperatuur, tijd en ventilatorsnelheid.
11. Tik op het symbool "Klaar".



Een recept aan een menu toe wijzen

1. Selecteer het menu waaraan u een recept wilt toevoegen.
2. Tik op het symbool "Bewerken".



3. Tik op "+ Recept toevoegen".



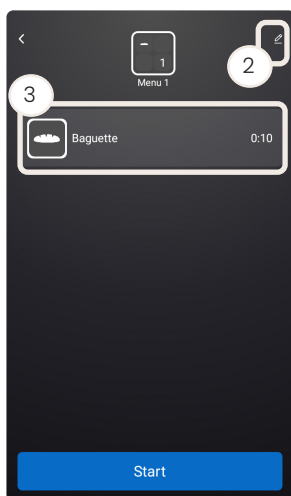
4. Selecteer de recepten die u aan het menu wilt toevoegen.



Op het moment dat u een recept selecteert, worden de recepten die zich binnen dezelfde delta bevinden gemarkeerd voor een overzicht van de recepten die aan het menu kunnen worden toegevoegd.

Zorg dat er een groen vinkje staat bij alle recepten die u aan uw menu wilt toevoegen.

5. Tik op het symbool "Klaar".

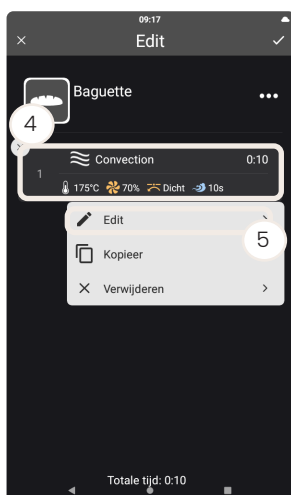


Kookparameters wijzigen

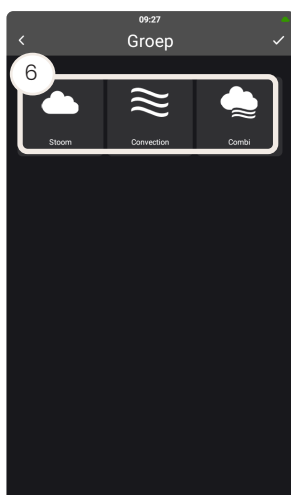
BELANGRIJK!

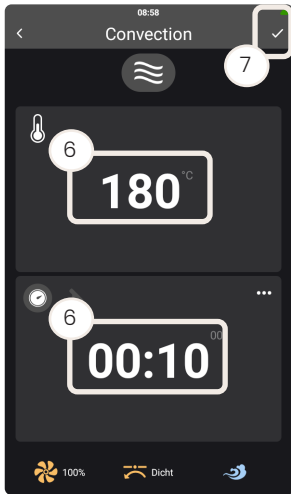
Als u een bestaand recept bestaande uit één stap dat deel uitmaakt van andere menu's wilt wijzigen, moet u het recept kopiëren. Anders overschrijft u het recept en loopt u het risico dat de delta van het recept zodanig wordt gewijzigd dat het recept geen deel meer uitmaakt van de oorspronkelijke menu's.

1. Selecteer het menu en het recept waarvan u de kookparameters wilt wijzigen.
2. Tik op het symbool "Bewerken".
3. Tik op het recept.
4. Tik op de receptstap.

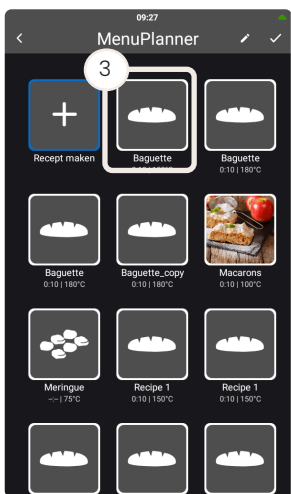


5. Tik op "Bewerken"



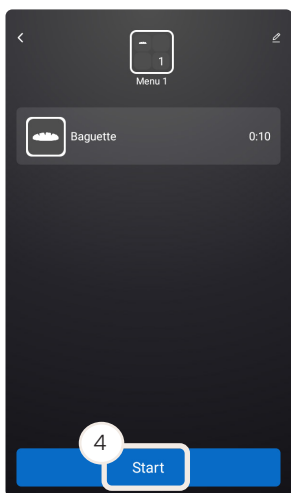


6. Selecteer de gewenste kookstand.
7. Selecteer de gewenste kookparameters, zoals temperatuur en tijd.
8. Tik op het symbool "Klaar".

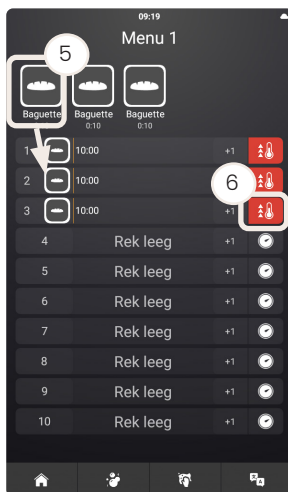


MenuPlanner starten

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op het menu dat u wilt starten.



4. Tik op "Start".



- Houd uw vinger op het recept dat u wilt bereiden en sleep het naar het gewenste rek.



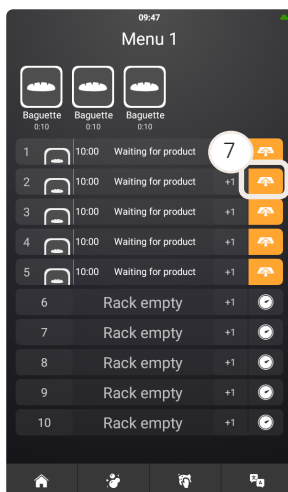
In plaats van verslepen kunt u ook op het rek tikken en maximaal drie recepten selecteren om toe te voegen. Na bevestiging door opnieuw op het rek te tikken wordt er een TablePlanner aangemaakt.



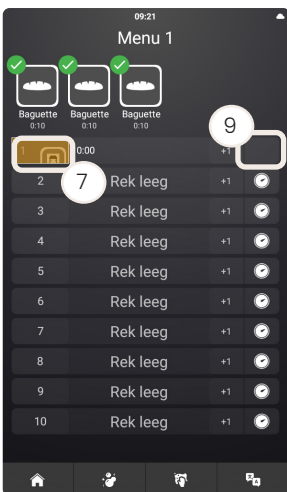
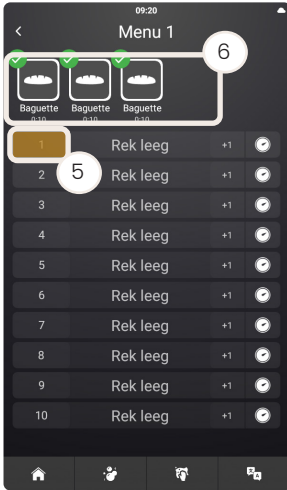
U kunt een recept van het ene rek naar het andere verplaatsen door uw vinger op het te verplaatsen recept te houden en het naar het gewenste rek te slepen.



Door de deur te openen en te sluiten start en wist u de rekken.



- De oven begint met voorverwarmen.
- Laad de oven zodra het symbool voor het laden van de oven verschijnt.



De functie "TablePlanner" gebruiken

Met de functie TablePlanner is het mogelijk maximaal drie verschillende producten te combineren met één timer. Selecteer eenvoudigweg uw menu-item en de oven vertelt u wanneer u welk item moet laden om te zorgen dat ze allemaal op hetzelfde moment gereed zijn om te worden uitgeserveerd.

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op het gewenste menu.
4. Tik op "Start".
5. Tik op het gewenste reknummer.
6. Tik op de recepten die samen bereid moeten worden. U kunt maximaal drie recepten toevoegen om samen te bereiden.
7. Tik nogmaals op het reknummer; het symbool TablePlanner verschijnt.
8. Als de oven niet is voorverwarmd, start de oven met voorverwarmen.
9. Laad de oven zodra het symbool voor het laden van de oven verschijnt. De oven vertelt u welk item u in welke volgorde in de oven moet laden.



De functie "CookTimeCorrection" compenseert temperatuurschommelingen automatisch, bijvoorbeeld als de deur wordt geopend om producten toe te voegen of te verwijderen, en staat zo garant voor altijd perfecte resultaten.



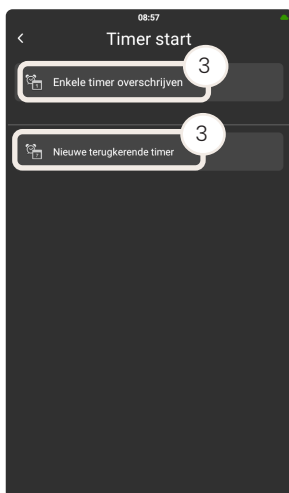
De functie "Opstart timer" gebruiken

De functie "Opstart timer" schakelt automatisch in en warmt automatisch op zodat de oven klaar is voor een specifiek recept.

Functie	Beschrijving
"Eenmalige timer"	Start een recept op een geselecteerde tijd en datum.
"Terugkerende timer"	Start een recept op een geselecteerde tijd en datum en herhaalt dit elke week.

Tabel 11

1. Tik op "Meer" in het schermmenu.
2. Tik op "Opstart timer".
3. Selecteer of u een eenmalige timer of een terugkerende timer wilt instellen.

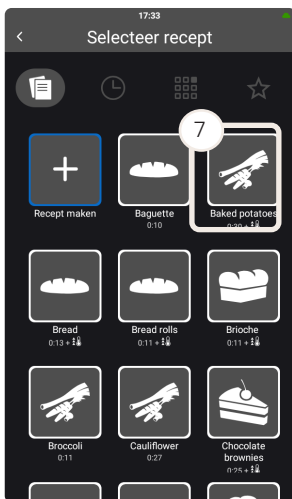


4. Als u de eenmalige timer selecteert, moet u de tijd en datum instellen.

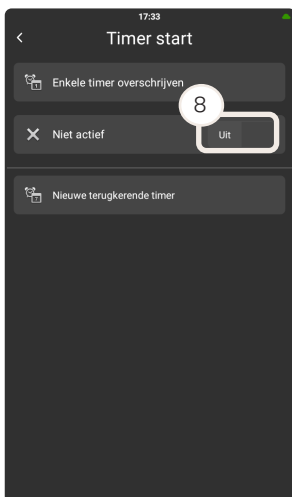




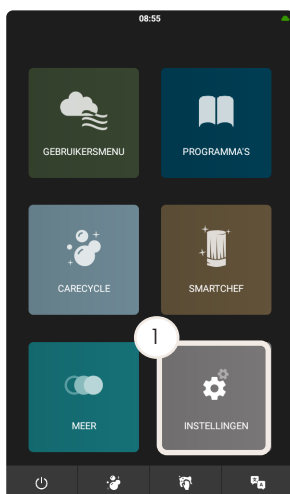
5. Als u de terugkerende timer selecteert, moet u de tijd en de dag/dagen instellen waarop de timer moet worden herhaald.
6. Tik op "OK".



7. Tik op het recept dat u wilt toevoegen aan de functie "Opstart timer".

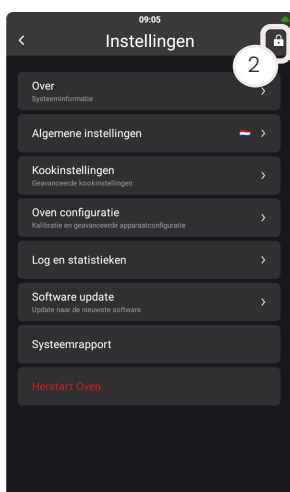


8. Om een bepaalde timer uit te schakelen, schuift u de balk van "AAN" naar "UIT".



Het menu "Instellingen" gebruiken

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. De laatst gebruikte functies en instellingen worden getoond.



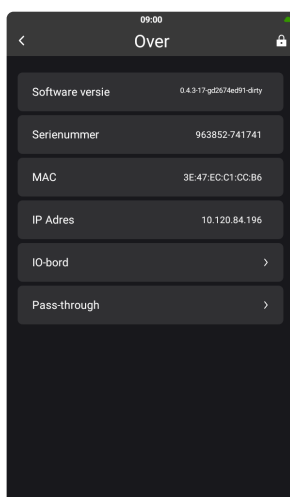
Gebruiker veranderen

Voordat u het onderhoudsproces start of instellingen wijzigt, moet u het menu "Instellingen" openen.

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op het vergrendelsymbool rechtsboven.
3. Tik op het sleutelsymbool.
4. Voer de code voor de benodigde toegangsrechten in.

Gebruikersrol	Toegangsrechten	Code
"Gebruiker"	Toegang tot het gebruikersmenu	-
"Gebruiker Plus"	Toegang tot het gebruikers- en het gebruiker plus-menu	876412

Tabel 12

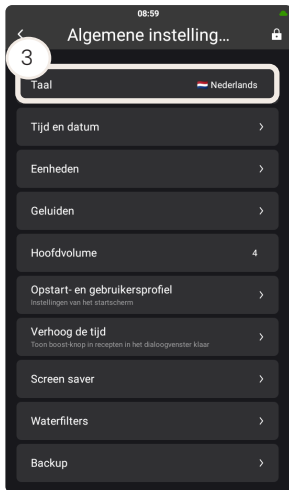


Systeem informatie vinden



De systeem informatie is belangrijk als u contact opneemt met uw lokale servicepartner voor service of reparatie.

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Over".
3. In dit scherm ziet u informatie over de softwareversie, het serienummer van de oven en het IP-adres.



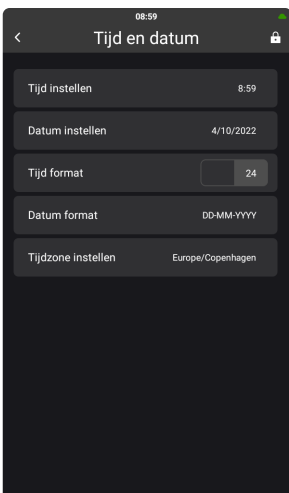
De algemene instellingen wijzigen

Taal wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherf.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Taal".
4. Tik op de relevante taal.

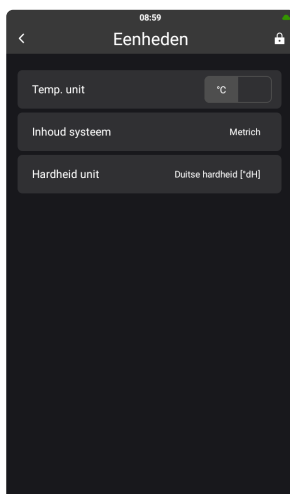
De tijd en datum wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherf.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Tijd en datum".
4. Tik op de relevante balk en voer de nodige wijzigingen door.



Waarde	Beschrijving
"Tijd instellen"	Stel de uren en minuten in.
"Datum instellen"	Stel dag, maand en jaar in.
"Tijd formaat"	Keuze uit 12-uurs of 24-uurs indeling.
"Datum formaat"	Keuze uit datumnotatie DD-MM-JJJJ of MM-DD-JJJJ.
"Tijdzone instellen"	Keuze uit verschillende tijdzones.

Tabel 13

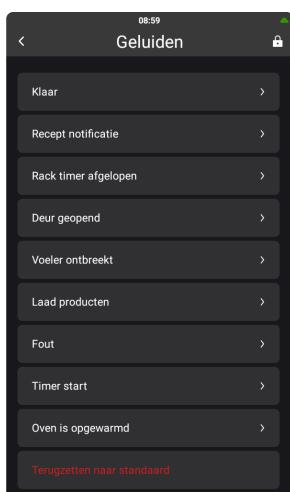


Eenheden wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Eenheden".
4. Tik op de relevante instelling.

Waarde	Beschrijving
"Temp. unit"	Keuze uit °C of °F.
"Inhoud systeem"	Keuze uit metrisch of Amerikaans stelsel.
"Hardheid unit"	Keuze uit dH of ppm.

Tabel 14



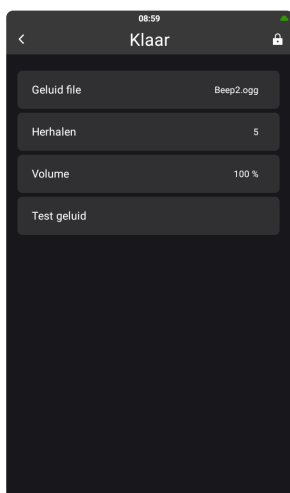
Geluiden wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Geluiden".
4. Tik op de actie waarvoor u het geluid wilt wijzigen.



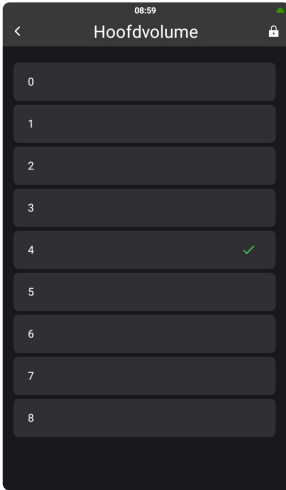
U kunt de standaardinstellingen altijd terugzetten door op de toets "Reset naar standaard" te tikken.

U kunt geluiden om aan te geven wanneer u iets met uw producten in de oven moet doen, wanneer u producten uit de oven moet halen, wanneer een specifieke medewerker iets moet doen, of het gaat om de bovenste of onderste oven enz. op maat aanpassen.



Waarde	Beschrijving
"Geluidsbestand"	Selecteer het geluid van het alarm.
"Herhalen"	Stel in hoe vaak het alarm moet worden herhaald.
"Volume"	Stel het volume van het geluid als % in.
"Test geluid"	Tik op de toets om een geluidstest uit te voeren.

Tabel 15



Mastervolume wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Mastervolume".
4. Tik op het relevante volumeniveau.

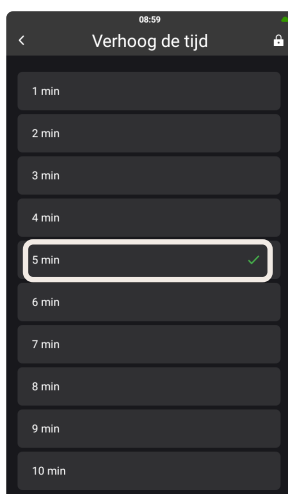
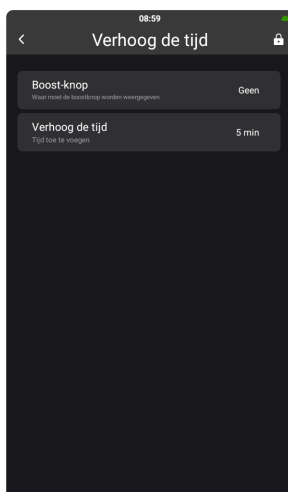
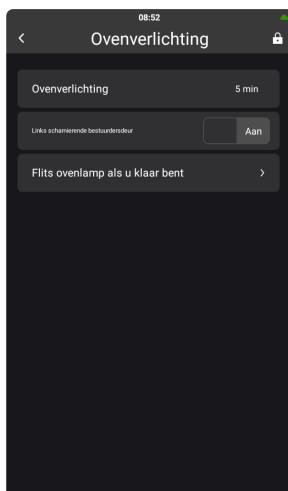


Opstart- en gebruikersprofiel wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Opstart- en gebruikersprofiel".
4. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
"Startscherm"	Selecteer uw startscherm. U kunt kiezen uit: "Start", "Favorieten", "Recepten", "MenuPlanner" en "QSR".
"Opstart rechten"	Selecteer "Gebruiker Plus" voor toegang tot alle algemene instellingen en bewerkingen. Dit is standaard. Selecteer "Gebruiker" voor beperkte toegang tot algemene instellingen en bewerkingen.
"Menubalk configuratie"	Maak snelkoppelingen voor verschillende functies op de menubalk aan. U kunt maximaal vijf snelkoppelingen selecteren en kiezen uit tien verschillende functies.
"Stroomuitval opnieuw opstarten"	Stel in wanneer de oven opnieuw moet opstarten na stroomuitval. U kunt kiezen uit: geen herstart of na 10, 20 of 30 minuten.

Tabel 16



De ovenverlichting wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Oven configuratie".
3. Tik op "Ovenverlichting".
4. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
"Ovenverlichting"	Stel in of de ovenverlichting continu of gedurende 5 minuten moet blijven branden
"Links scharnierende operatordeur"	Stel in of de ovendeur links gemonteerd is of niet.
"Flits ovenlamp als u klaar bent"	Stel in of de ovenverlichting moet gaan knipperen in een of meer van de volgende situaties: "Gebruikersmenu", "RackTimer", "Recept", "SmartChef", "MenuPlanner".

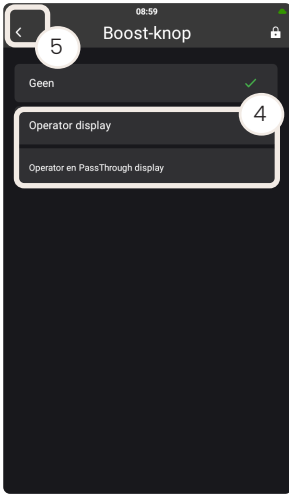
Tabel 18

Meer tijd toevoegen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Verhoog de tijd".
4. Tik op de tijd die u wilt toevoegen.

Waarde	Beschrijving
"Boost-knop"	Stel in of en waar u de boost-knop wilt toevoegen. U kunt kiezen uit: "Geen", "Operatordisplay" of "Operator- en servicedisplay". Het servicedisplay is alleen beschikbaar op PassThrough ovens.
"Verhoog de tijd"	Stel in hoeveel tijd u aan de bereidingstijd wilt toevoegen. U kunt kiezen uit één minuut en maximaal tien minuten met intervallen van één minuut. Deze functie is alleen beschikbaar voor recepten. Met deze functie kunt u "Voltooien" kiezen als uw product klaar is of meer bereidingstijd toevoegen.

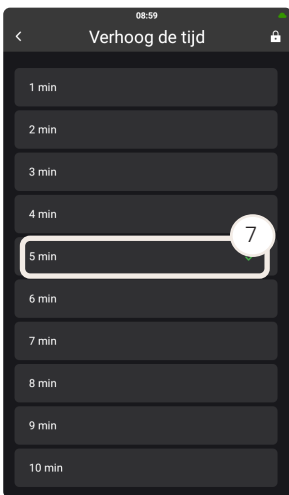
Tabel 17



De boost-knop gebruiken

De boost-knop geeft u de mogelijkheid om meer tijd toe te voegen aan de bereidingstijd. U kunt kiezen uit 1-10 minuten.

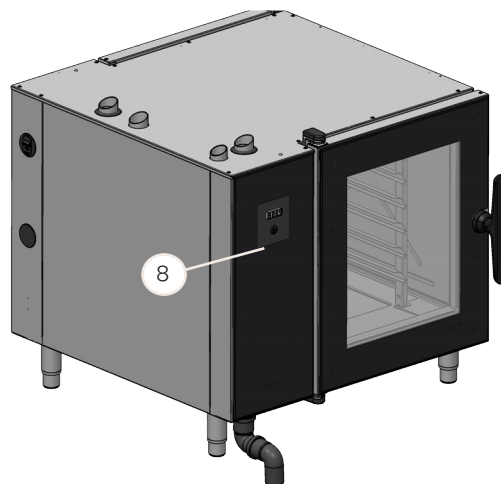
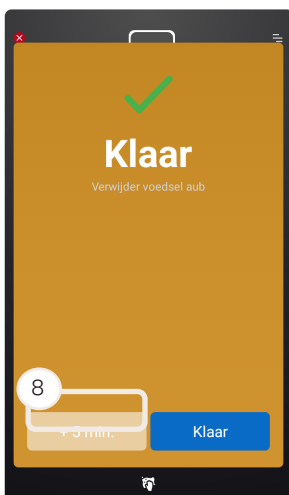
1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Booster-knop".
4. Tik op "Operatordisplay" of "Operator- en servicedisplay" (alleen beschikbaar op PassTrough ovens).
5. Tik op de toets Terug.
6. Tik op "Verhoog de tijd".
7. Geef aan hoeveel tijd moet worden toegevoegd aan de bereidingstijd. De standaardinstelling is 5 minuten.
8. Zodra de bereidingstijd is verstreken, drukt u op de boost-knop op het operatordisplay of het servicedisplay om meer tijd toe te voegen.



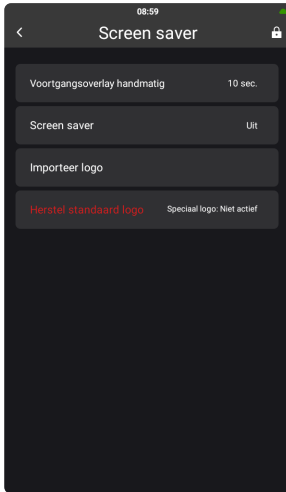
De boost-knop is alleen zichtbaar bij lopende recepten. De toegevoegde tijd is gebaseerd op de instellingen bij de laatste stap in het recept.



Gebruik de boosterfunctie bij het meten van de kerntemperatuur met een externe kerntemperatuurvoeler.

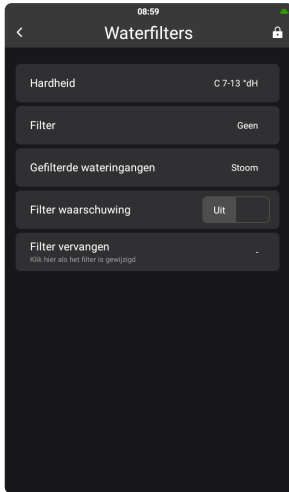


PassThrough oven



De screensaver wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Screensaver".
4. Tik op "Voortgangsoverlay in gebruikersmenu" of "Screensaver".
5. Selecteer "Uit" als u de screensaver- of overlayfunctie niet wilt gebruiken of selecteer de tijdsduur voordat de screensaver of de voortgangsoverlay wordt geactiveerd.



Instellen van het HydroShield waterfilter

Als u het HydroShield waterfilter hebt vervangen, moet u de instellingen van het HydroShield waterfilter bijwerken op basis van het nieuwe HydroShield waterfilter.



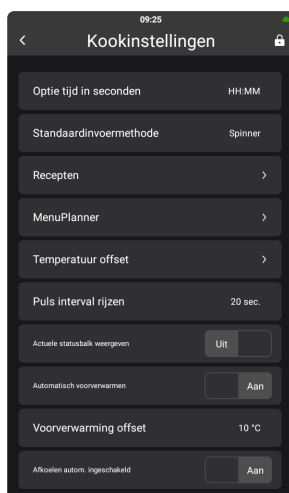
Wij raden u dringend aan de druppeltest te gebruiken om de waterhardheid te testen, omdat deze test nauwkeuriger is en u het HydroShield waterfilter dus optimaler kunt benutten. Zie hoofdstuk "Waterhardheid testen" in de installatiehandleiding.

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Algemene instellingen".
3. Tik op "Waterfilters".
4. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
"Hardheid"	Selecteer de waterhardheid op basis van het resultaat van de hardheidstest. Gebruik de mode "Eenvoudig" als u de teststrips gebruikt en de mode "Geavanceerd" als u de druppeltest gebruikt.
"Filter"	Selecteer de grootte van het HydroShield waterfilter dat u hebt geïnstalleerd.
"Inputs gefilterd water"	U kunt kiezen uit "geen", "stoom" en "stomen & wassen".
"Filterwaarschuwingen"	Schakel de filterwaarschuwing in of uit.
"Filter vervangen"	Tik op "Filter vervangen" om de tellers te resetten.

Tabel 19

Voor meer informatie over de montage van het HydroShield waterfilter, zie hoofdstuk "Het HydroShield waterfilter vervangen".

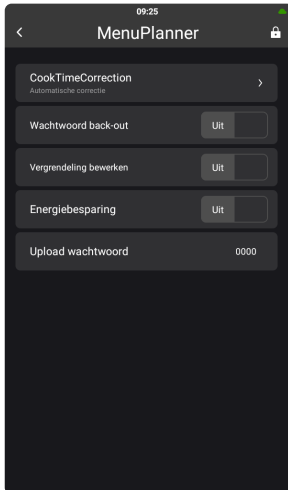


De kookinstellingen wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Kookinstellingen".
3. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
"Formaat bereidingstijd"	U kunt kiezen uit UU:MM of UU:MM:SS.
"Standaard invoermethode"	U kunt kiezen uit toetsenbord of wielkje.
"MenuPlanner"	Zie hoofdstuk "De kookinstellingen van de MenuPlanner wijzigen".
"Puls interval rijzen"	Stel het interval in seconden in.
"Actuele statusbalk weergeven"	Schakel de statusbalk in of uit.
"Automatisch voorverwarmen"	Schakel automatisch voorverwarmen in of uit.
"Voorverwarmen offset"	Wijzig de offset voorverwarmen.
"Afkoelen automatisch ingeschakeld"	Schakel de functie in of uit.
"Afkoelen offset"	Stel de offset-temperatuur in.
"Afkoelen start offset"	Stel de start offset temperatuur in.

Tabel 20



De kookinstellingen van de MenuPlanner wijzigen

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Kookinstellingen".
3. Tik op "MenuPlanner".
4. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
"CookTimeCorrection"	Zie hoofdstuk "Instellingen CookTimeCorrection wijzigen".
"Backout wachtwoord"	Schakel het MenuPlanner backout wachtwoord in of uit.
"Lockout bewerken"	Schakel lockout bewerken MenuPlanner in of uit.
"Energiebesparing"	Schakel de energiebesparing van de MenuPlanner in of uit.
"Code uploaden"	Vergrendel de gebruikersinterface zodat niemand de recepten kan veranderen.

Tabel 21



Instellingen CookTimeCorrection wijzigen

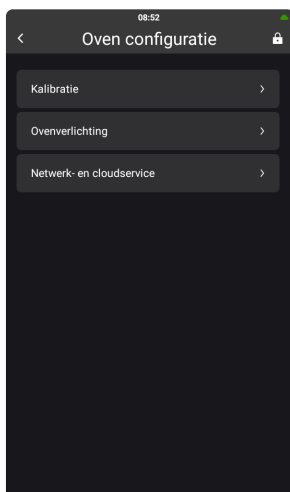
1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Kookinstellingen".
3. Tik op "MenuPlanner".
4. Tik op "CookTimeCorrection".
5. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
"CookTimeCorrection"	Schakel de functie in of uit.
"CTC tolerantie"	Stel de temperatuurdelta in voor actie.
"CTC drempelwaarde"	Stel het aanpassingspercentage voor de tijd buiten in.

Tabel 22

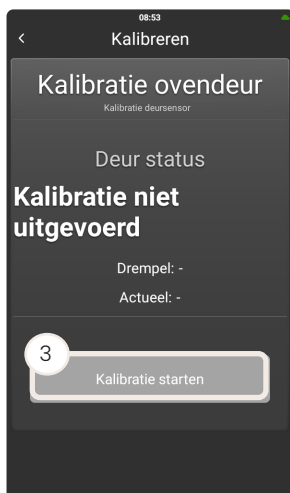
De ovenconfiguratie wijzigen

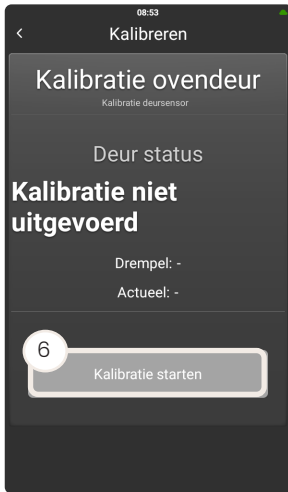
1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Oven configuratie".
3. Voer de nodige wijzigingen door.



Waarde	Beschrijving
"Kalibratie"	In dit menu kunt u de operatordeur, servicedeur en de automatische vochtigheid kalibreren.
"Ovenverlichting"	U kunt de tijd instellen dat de ovenverlichting brandt en of de ovenverlichting moet knipperen nadat een actie is beëindigd.
"Netwerk- en cloudservice"	Tik op "Netwerkinterface menu" om te kiezen tussen eth0 en eth1. Tik op "Webadres" om aan te geven met welke server de oven moet verbinden. Tik op "Vriendelijke naam" om de oven in de cloud een vriendelijke naam te geven.

Tabel 23





Ovendeuren kalibreren

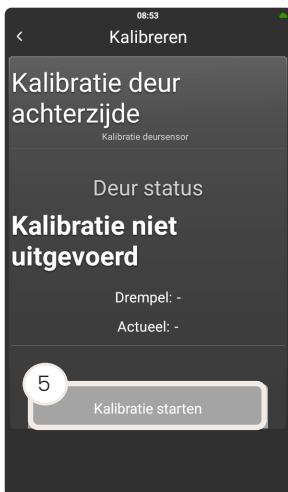
Operatordeur kalibreren

1. Sluit de operatordeur.



Als u de operatordeur van een PassThrough oven kalibreert, moet u zorgen dat de servicedeur ook dicht is.

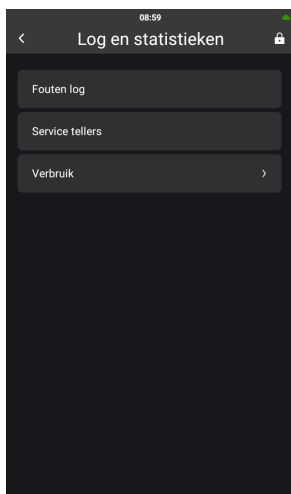
2. Tik op "Instellingen".
3. Tik op "Oven Setup"
4. Tik op "Kalibratie".
5. Tik op "Kalibratie operatordeur".
6. Tik op "Kalibratie starten".
7. Volg de stappen op het display.



Service deur kalibreren

Dit gedeelte is alleen relevant voor PassThrough ovens.

1. Sluit zowel de operatordeur als de servicedeur.
2. Tik op "Instellingen".
3. Tik op "Oven Setup"
4. Tik op "Kalibratie".
5. Tik op "Kalibratie servicedeur".
6. Tik op "Kalibratie starten".
7. Volg de stappen op het display.

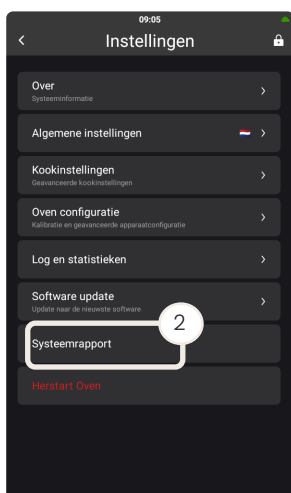


Logs en statistieken bewaken

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Logs en statistieken".

Waarde	Beschrijving
"Foutenlog"	Overzicht van de meest recente actieve fouten in een lijst met de meest recente fout bovenaan.
"Service tellers"	Overzicht van hoe vaak een onderdeel is geactiveerd en hoe lang.
"Verbruik"	Stel de uitschakelteller voor de energiemeter en de watermeter in.

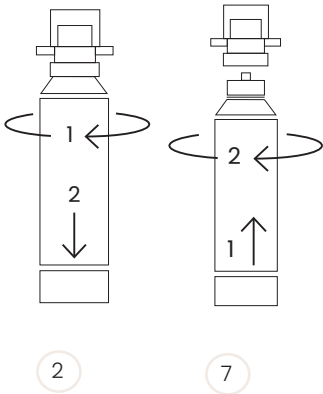
Tabel 24



Een systeemrapport aanmaken

1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Plaats een USB-stick.
3. Tik op "Systeemrapport".

Er wordt een .zip-bestand naar de USB-stick gedownload. U kunt het bestand nu naar uw lokale servicepartner sturen.



Het HydroShield waterfilter vervangen

Vervang altijd het HydroShield waterfilter:

- Als het ovensdisplay de waarschuwing "Filter vervangen noodzakelijk" toont.
 - Op regelmatige basis en uiterlijk 12 maanden na de installatie.
 - Als de oven vier weken of langer niet gebruikt is.
- Als u het filter niet vervangt, raakt de oven beschadigd.

BELANGRIJK!

1. Sluit de watertoevoer af.
2. Verwijder het HydroShield waterfilter door het rechtsom te draaien.
3. Trek het HydroShield waterfilter uit de filterkop.



VOORZICHTIG

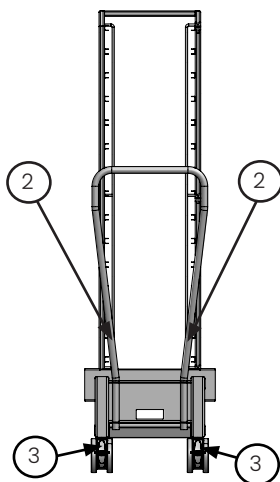
Risico op uitglijden

- Verwijder het gebruikte HydroShield waterfilter uiterst voorzichtig omdat het zwaar en gevuld met water is.

4. Haal het nieuwe HydroShield waterfilter uit de verpakking.
5. Verwijder de hygiënische dop.
6. Noteer de installatie- en vervangingsdatum op het filter.
7. Draai het HydroShield waterfilter linksom in de filterkop.
8. Reset de waterfilter. Voor meer informatie, zie hoofdstuk "Instellen van het HydroShield waterfilter".
9. Schakel de watertoevoer in.



Plaatsen en verwijderen van een roll-in trolley



GEVAAR

Risico op verbrijzeling

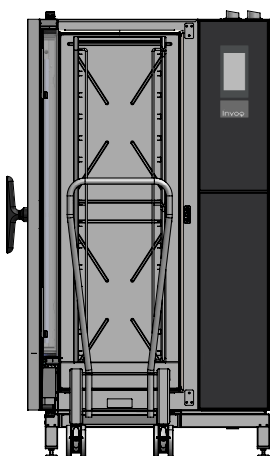
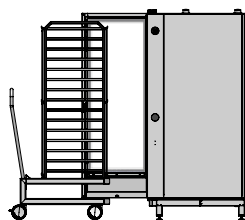
- Gebruik altijd de parkeerrem op de roll-in trolleys.

1. Open de ovendeur.



De deur moet volledig open zijn om de trolley uit de oven te kunnen halen.

2. Steek de afneembare klink in de gaten op de wagen.
3. Maak de vergrendeling van de wielen los en trek de trolley voorzichtig uit de ovenruimte.
4. Plaats de roll-in trolley terug.
5. Sluit de ovendeur.





De kerntemperatuurvoeler gebruiken

De kerntemperatuurvoeler bevat meerdere sensorpunten. De oven werkt tijdens het bereiden altijd met de koelste van de drie sensoren.

1. Voor het meest nauwkeurige resultaat moet de gehele lengte in het midden van het product worden ingebracht.

BELANGRIJK! Als een product te klein of te dun is, kan de bereiding onnauwkeurig worden.

BELANGRIJK! Als het product een vetrand heeft, breng de voeler dan boven het midden van het product en dichterbij de vetrand in.



Als u bijvoorbeeld hele kippen braadt, steekt u de pin in het dikste gedeelte van de borst.

2. Als u een sous-vide voeler gebruikt, breng dan voorafgaand aan het doorprikken van de sous-vide zak foamtape aan over de hele lengte in het midden van het product.
3. Plaats de trays gelijkmatig in de ovenruimte om een goede luchtstroom te garanderen.



Als u slechts één tray gebruikt, gebruik dan het middelste rek.

Vlees met veel bindweefsel

Vlees met veel bindweefsel, zoals schouder, borst en nek, moet op lage temperatuur worden bereid om het mals te maken. Als wachttijd moet 30–90 minuten worden aangehouden bij een kerntemperatuur van 60–75°C. Hoe meer weefsel, hoe belangrijker de wachttijd.

Buffetten en displays



Volg altijd de lokale voorschriften.

Vlees dat voor een buffet of vitrine wordt bereid, moet een kerntemperatuur hebben van meer dan 75°C. Verwijder het vlees na maximaal drie uur of wanneer de kerntemperatuur daalt tot onder 65°C.

De oven reinigen

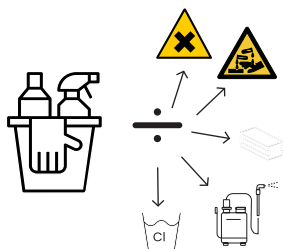
Wij raden u aan de oven dagelijks te reinigen - zowel uit hygiënische overwegingen als om storingen te voorkomen.



VOORZICHTIG

Risico op huidirritatie

- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen om direct contact met de CareCycle Clean en CareCycle Descale tabletten te vermijden.



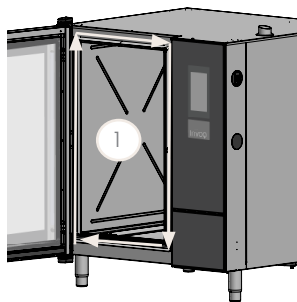
De buitenkant van de oven reinigen

BELANGRIJK!

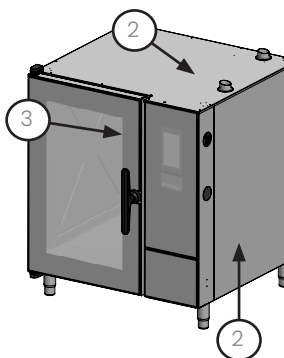
Gebruik geen waterslang of hogedrukreiniger om de buitenkant van de oven te reinigen, aangezien de oven hierdoor beschadigd kan raken.

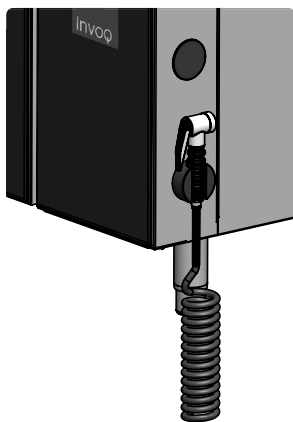
BELANGRIJK!

Gebruik een normaal, niet-corrosief, niet-giftig en niet-chloorhoudend keukenreinigingsmiddel (vergelijkbaar met tafelreiniging) en een zachte doek om de buitenkant van de oven te reinigen. Gebruik geen borstels of sponzen, aangezien deze krassen op het staal kunnen veroorzaken.



1. Reinig de deurafdichting dagelijks om het siliconen materiaal voor een goede afdichting schoon en zacht te houden.
2. Gebruik een zachte, vochtige doek en een vloeibaar reinigingsmiddel om de buitenkant van de oven te reinigen.
3. Reinig de ovendeur en de voorkant met een ruitenreiniger.
4. Behandel het oppervlak met olie geschikt voor staal.





De handdouche gebruiken

De handdouche is verkrijgbaar als optie.



GEVAAR

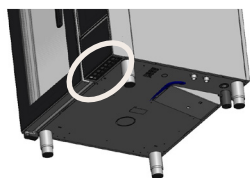
Risico door hete vloeistoffen

- Spray nooit water in de ovenruimte als de oventemperatuur hoger is dan 100°C.

BELANGRIJK! U kunt de handdouche uitschakelen via de kogelkraan.

BELANGRIJK! Spray nooit water in de ovenruimte als de oventemperatuur hoger is dan 100°C.

Gebruik de handdouche om etensresten uit de ovenruimte weg te spoelen.



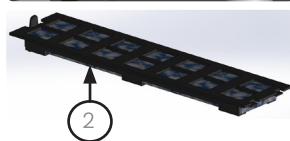
Het luchtinlaatfilter reinigen

Het filter bevindt zich onder het regelcompartiment.

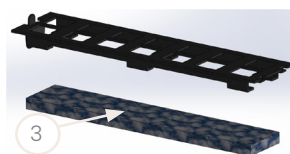


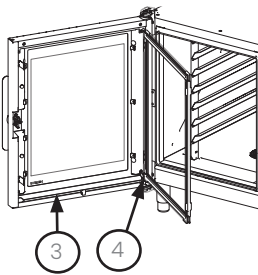
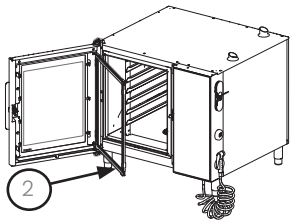
BELANGRIJK!

- Reinig het luchtinlaatfilter als het vuil is of minimaal één keer per week. Anders kunnen de regelaar en/of andere elektronische onderdelen oververhit raken.
- Gebruik de oven nooit zonder het luchtinlaatfilter.



1. Druk de kliksluiting in.
2. Verwijder het complete luchtinlaatfilter.
3. Schuif het luchtfilter eruit en verwijder het.
4. Reinig het luchtfilter onder stromend water of in de vaatwasser. Vervang het relais, indien nodig.
5. Monteer het luchtinlaatfilter in de omgekeerde volgorde terug.



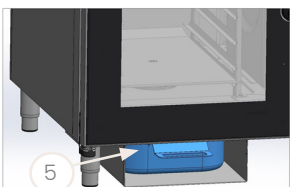
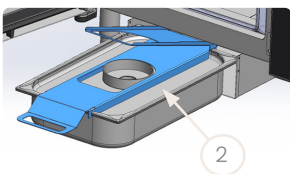


De lekbak reinigen

De lekbak bevindt zich aan de onderkant van de binnenkant van de oven deur.

BELANGRIJK! Reinig de lekbak als deze vuil is of minimaal één keer per week.

1. Open de oven deur.
2. Haal het binnenglas los.
3. Gebruik een doek met zeepwater om de lekbak af te nemen.
4. Als de wateruitlaat verstopt is, gebruik dan de handdouche om deze te reinigen.
5. Zet het binnenglas vast.
6. Sluit de oven deur.



De vetafscheider reinigen

De vetafscheider is een in de fabriek gemonteerde optie. De afscheider bevindt zich in de ovenruimte en onder de oven.

BELANGRIJK! De bak van vetafscheider reinigen na elke wasbeurt.

1. Giet ½ liter drinkwater door de sifon in de ovenruimte.
2. Verwijder de bak van de vetafscheider onder de oven.
3. Gooi het vuile water weg.
4. Reinig de bak van de vetafscheider met de hand of in de vaatwasser.
5. Duw de bak van de vetafscheider terug in de daarvoor bestemde ruimte onder de oven.

Regelmatig onderhoud en reiniging

Interval	Type onderhoud en reiniging
Dagelijks	De buitenkant van de oven reinigen. Zie hoofdstuk "De buitenkant van de oven reinigen".
Wekelijks	Het luchtinlaatfilter reinigen. Zie hoofdstuk "Het luchtinlaatfilter reinigen". De lekbak reinigen. Zie hoofdstuk "De lekbak reinigen"
Jaarlijks	Het HydroShield waterfilter vervangen, als dit het afgelopen jaar nog niet is gebeurd. Zie hoofdstuk "Het HydroShield waterfilter vervangen".
Iedere wasbeurt	De bak van vetafscheider reinigen na elke wasbeurt. Zie hoofdstuk "De vetafscheider reinigen".

Tabel 25

BELANGRIJK! Wij raden u dringend aan de CareCycle richtlijnen voor uw oven te volgen.

Technische gegevens

Capaciteit

Capaciteit	6-1/1 GN	10-1/1 GN	20-1/1 GN
Capaciteit en traygrootte [mm]	1/1 GN; VS-blad; 400x600 EN	1/1 GN; VS-blad; 400x600 EN	1/1 GN; VS-blad; 400x600 EN
Aantal lopers 70 mm afstand	7x1/1 GN	10x1/1 GN	20x1/1 GN
Aantal lopers 85 mm afstand	6x1/1 GN	8x1/1 GN	15x1/1 GN
Aantal lopers 80 mm afstand	6xEN	9xEN	16xEN
Aantal lopers 95 mm afstand	5 x EN	8 x EN	14xEN
Maximale voedselbelasting per tray [kg]	4,5	4,5	4,5
Maximale voedselbelasting per oven [kg]	31,5	45	90

Tabel 26

Capaciteit	6-2/1 GN	10-2/1 GN	20-2/1 GN
Capaciteit en traygrootte [mm]	2/1 GN; 1/1 GN	2/1 GN; 1/1 GN	2/1 GN; 1/1 GN
Aantal lopers 70 mm afstand	7x2/1 GN; 14x1/1 GN	10x2/1 GN; 20x1/1 GN	20x2/1 GN; 40x1/1 GN
Aantal lopers 85 mm afstand	6x2/1 GN 12x1/1 GN	8x2/1 GN 16x1/1 GN	15x1/1 GN
Maximale voedselbelasting per tray [kg]	9	9	9
Maximale voedselbelasting per oven [kg]	63	90	180

Tabel 27

Capaciteit – PassThrough

Capaciteit	6-1/1 GN	10-1/1 GN
Capaciteit en traygrootte [mm]	1/1 GN; VS-blad; 400x600 EN	1/1 GN; VS-blad; 400x600 EN
Aantal lopers 70 mm afstand	7x1/1 GN	10x1/1 GN
Aantal lopers 85 mm afstand	6x1/1 GN	8x1/1 GN
Aantal lopers 80 mm afstand	6xEN	9xEN
Aantal lopers 95 mm afstand	5xEN	8xEN
Maximale voedselbelasting per tray [kg]	4,5	4,5
Maximale voedselbelasting per oven [kg]	31,5	45

Tabel 28

Richtlijnen voor kerntemperatuur van vlees

Product	Temperatuur [°C]
Stukjes zadel, varkenshaas of ham (mager)	60-65
Gebraden zadel of ham	65
Stukjes vlees met veel bindweefsel, zoals nek, borst en schouder	80
Paté	75
Terrine	60
Rood	56-59
Rosé	59-64
Doorbakken	65-70

Tabel 29

Richtlijnen voor de kerntemperatuur van vis

Product	Temperatuur [°C]
Vis zonder graten	55
Vis met graten	60
Vispaté	65

Tabel 30

Richtlijnen voor kerntemperatuur voor Delta-T

Product	Temperatuur [°C]
Rood	52-57
Rosé	59-62
Doorbakken	72-87

Tabel 31

De oven afdanken

De oven bevat materialen die gerecycled moeten worden. Het afdanken van de oven of onderdelen ervan moet op milieuvriendelijke wijze gebeuren in overeenstemming met de AEEA Verordening, Richtlijn 2012/19/EU of lokale voorschriften voor landen buiten de EU.

LAAT HET ONS WETEN.

Als uw ovenspecialist
zetten wij altijd dat
extra stapje om u als
onze klant verder te
helpen. Waar ook ter
wereld.

Levens Middleby

NL Broekakkerweg 27 | 5126 BD Gilze | T: +31 (0)161 45 91 00
BE Alphenseweg 30 | 2387 Baarle-Hertog | T: +32 (0)14 40 33 00

M: info@levensmiddleby.com
www.levensmiddleby.com

Onderdeel van

