

Manuel de l'utilisateur

Invoq Bake

6-400x600 EN
9-400x600 EN
16-400x600 EN

Électrique
FR - Français

Table des matières

Introduction	8
Informations générales	10
Groupe cible.....	10
Modifications techniques.....	10
Plus de documentation.....	10
Garantie.....	10
Autorisations.....	10
Copies d'écran.....	10
Symboles utilisés dans ce document.....	11
Icônes utilisées dans l'interface utilisateur	12
Informations sur la sécurité	17
Instructions générales de sécurité.....	17
Consignes de sécurité avant l'utilisation.....	17
Consignes de sécurité pendant l'utilisation.....	18
Équipement de protection individuelle.....	19
Présentation du produit	20
Description du produit.....	20
Applications	20

Fonctions de contrôle	21
Menu principal.....	21
Menu manuel.....	21
Menu des recettes.....	22
Menu CareCycle.....	22
SmartBaker menu.....	22
Plus de menu	23
Menu des paramètres.....	23

Utilisation du four	24
Utilisation de l'écran SmartTouch®	24
Utilisation de la fonction "journal des défauts"	25
Utilisation du menu Manuel	26
Réglez la température du four.....	26
Réglage de l'intervalle de temps.....	26
Réglage de la vitesse du ventilateur	29
Réglage de la fonction d'échappement.....	29
Réglage du temps d'injection de la vapeur.....	30
En utilisant la fonction d'air pulsé	32
Paramètres d'air pulsé recommandés.....	32
Utilisation de la fonction combi.....	34
Préchauffage automatique du four.....	37
Refroidissement automatique du four.....	37
Utilisation du menu "Recettes"	38
Créer une recette.....	38
Utilisation d'une recette	41
Modifier une recette.....	41
Ajout d'une recette existante aux favoris.....	41
Duplication d'une recette.....	42
Suppression d'une recette	42
Définir la position du QSR.....	43
Utilisation de la fonction USB	45
Utilisation du menu SmartBaker.....	51

Utilisation du menu CareCycle.....	52
Démarrage d'un lavage CareCycle.....	52
Détartrage du moufle du four.....	54
Nettoyage du four.....	54
Démarrage d'un lavage CareCycle.....	56
Utilisation du menu Plus.....	57
Préchauffage du four.....	57
Refroidissement du four.....	58
En utilisant la fonction de preuve.....	59
Utilisation de MenuPlanner.....	60
Utilisation de la fonction de la minuterie de démarrage.....	70
Utilisation du menu Paramètres.....	72
Changement d'utilisateur.....	72
Recherche d'informations sur le système.....	72
Modification des paramètres généraux.....	73
Modification des paramètres de cuisson.....	80
Changez la configuration du four.....	82
Étalonnage du capteur des portes du four.....	83
Logs et statistiques de surveillance.....	84
Création d'un rapport système.....	84
Remplacement du filtre à eau HydroShield.....	85
Chargement et déchargement d'un chariot à roulettes.....	86

Nettoyage du four 89

Nettoyer l'extérieur du four.....	89
Nettoyage de l'extérieur de la hotte à condensation/Hoodini89	
Utilisation de la douchette à main.....	90
Nettoyage du filtre d'admission d'air.....	90
Nettoyage de l'égouttoir.....	91
Nettoyage de la séparation des graisses.....	91
Nettoyage du plateau de séparation des graisses.....	91
Nettoyage du tamis et de l'entonnoir.....	91
Nettoyage du filtre de la hotte à condensation.....	92
Nettoyage de la séparation des graisses.....	92

Nettoyage du filtre Hoodini.....	93
Nettoyage du tamis.....	93
Entretien et nettoyage réguliers.....	94
Données techniques	95
Capacité.....	95
Mise au rebut du four	97
Déclaration de conformité CE	97

Cette page est intentionnellement laissée vide.

Introduction

Cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté votre nouveau four Invoq.

Avec votre nouveau four Invoq, vous disposez de l'appareil de cuisine parfait, où toutes les dernières technologies ont été rendues simples à utiliser pour vous. Le cœur de nos fours Invoq sera toujours la cuisson et la cuisson au four, mais la technologie moderne nous a permis d'optimiser ces fonctions et caractéristiques pour vous aider à atteindre vos performances à chaque fois. Des capteurs intelligents surveillent en permanence les processus et les corrigent si nécessaire pour vous aider à utiliser et à entretenir le four de la meilleure façon possible. De la cuisine au nettoyage, l'intelligence intégrée vous guide et vous aide à organiser vos menus pour un flux de travail optimal, ce qui vous permet de vous concentrer sur d'autres tâches.

Ce manuel contient les informations dont vous avez besoin pour utiliser et entretenir votre four. Nous vous recommandons de lire le manuel et de vous familiariser avec les fonctions et les caractéristiques du four. Cela permettra de garantir les meilleurs résultats de cuisson et une utilisation en toute sécurité. Veuillez mettre ce manuel à la disposition de tous les utilisateurs du produit et le conserver pour toute référence ultérieure. La dernière version du manuel peut être téléchargée sur le site web.



Informations générales

Groupe cible

Ce document s'adresse aux personnes qui travaillent dans les grandes cuisines et les cuisines commerciales. Le four ne doit être utilisé que par un personnel qualifié.

Le four ne doit pas être utilisé ou entretenu par les catégories de personnes suivantes :

- Personnes à capacités réduites, sensorielles ou mentales.
- Les personnes manquant d'expérience et de connaissances sur le four.
- Enfants.

Dans certaines circonstances, ces personnes peuvent utiliser le four après avoir suivi une formation spéciale et si elles sont assistées par un personnel formé et expérimenté qui se charge de leur sécurité.

Modifications techniques

Notez que ce document peut être modifié sans préavis.

Plus de documentation

Vous trouverez plus de documentation sur le four à <https://asset-library.invoqoven.com/>

Garantie

Vous trouverez de plus amples informations sur nos conditions de garantie sur notre site web. Pour plus d'informations, voir la dernière page.

Autorisations

Ce manuel décrit la fonction du four en mode superutilisateur. Si une fonction n'est pas accessible, assurez-vous que vous êtes connecté en tant que superutilisateur. Pour plus d'informations sur la façon de changer d'utilisateur, voir la section Changement d'utilisateur.

Copies d'écran

Les copies d'écran de ce manuel sont basés sur un four Invoq 9-400x600 FR.

Symboles utilisés dans ce document



DANGER

Situation dangereuse qui provoquera la mort ou des blessures graves si elle n'est pas évitée.



AVERTISSEMENT

Situation dangereuse qui peut provoquer la mort ou des blessures graves si elle n'est pas évitée.



ATTENTION

Situation dangereuse qui provoquera des dommages corporels mineurs ou modérés si elle n'est pas évitée.



MOT DE SIGNAL

Description du danger

- Action requise pour éviter le danger.

IMPORTANT !

Le non-respect de ces instructions peut provoquer un dysfonctionnement ou endommager le four.



Des astuces et des conseils qui facilitent le travail.











Un cercle rouge ou gris avec une barre diagonale indique qu'une action ne doit pas être entreprise ou doit être cessée.




Un cercle bleu ou gris avec un symbole graphique blanc indique qu'une action doit être entreprise.

Icônes utilisées dans l'interface utilisateur






Icônes de navigation

Symbole	Description	Symbole	Description
	En haut		Déplacer
	Vers le bas		Annuler
	Vers l'avant		Retirer
	Arrière		Sortie





Icônes d'état

Symbole	Description	Symbole	Description
	Veille		





Icônes d'information

Symbole	Description	Symbole	Description
	Recherche		Assistance
	Aide		Détail
	WiFi		

















Icônes de la barre de menu

Symbole	Description	Symbole	Description
	Essayer l'écran		Langue
	Lavage		Accueil



Icônes d'utilisateurs spéciaux

Symbole	Description	Symbole	Description
	Activer		MenuPlanner
	Verrouillé		QSR



Icônes de fonctionnement manuel

Symbole	Description	Symbole	Description
	"Manuel"		Échappement fermé
	Air pulsé		Échappement ouvert
	Combi		Refroidir
	CombiSense		Préchauffage
	Minuterics		Essayer
	Température		RackTimer
	Ventilateur		Minuterie continue
	Injection de vapeur		Plus











Icônes du sous-menu Paramètres

Symbole	Description	Symbole	Description
	Paramètres		Configurer







Icônes de SmartBaker

Symbole	Description	Symbole	Description
	Vitesse lente		Vitesse rapide



Icônes CareCycle

Symbole	Description	Symbole	Description
	Turbo-lavage		Lavage intensif
	Lavage éco		Détartre le moufle
	Lavage+ éco		Rinçage
	Lavage léger		Drainage
	Lavage moyen		Horaire








Icônes des étapes de la recette

Symbole	Description	Symbole	Description
	Chargement du produit		Revêtement
	Pause		Four vide
	Note		Pause





Icônes de recettes activées

Symbole	Description	Symbole	Description
	En cours d'exécution		Arrêter












Icônes de recettes effectuées

Symbole	Description	Symbole	Description
	Editer		Importer
	Effectué		Ajouter une image
	Dupliquer		Annuler
	Exporter		

Icônes de la structure des recettes

Symbole	Description	Symbole	Description
	Récent		Groupe
	Favori		Toutes les recettes

Icônes des recettes

Symbole	Description	Symbole	Description
	Desserts		Gâteau
	Strudel aux pommes		Gâteaux
	Cupcakes		Pain
	Pain de seigle		Pains
	Tarte		Gratin
	Favori		

Informations sur la sécurité



Lisez ce document avant d'utiliser, d'installer ou de réparer le produit. L'installation et le fonctionnement doivent être conformes aux réglementations locales et aux codes de bonne pratique acceptés.



Tous les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par un personnel formé à l'installation et l'entretien du matériel. L'installation et/ou l'entretien par des personnes autres que des techniciens qualifiés peuvent entraîner des blessures à l'opérateur et/ou endommager le four.

Instructions générales de sécurité



DANGER

Risque d'incendie ou d'explosion

- Ne stockez pas de liquides ou de gaz inflammables à proximité du four.



DANGER

Risque de blessure

- Suivez attentivement les instructions de ce manuel.
- Veillez à ce que ce manuel soit mis à la disposition de toutes les personnes travaillant avec le four et puisse être consulté ultérieurement.



DANGER

Risque d'écrasement

- Ne soulevez jamais le four par le côté gauche.



Ne pas retirer le déflecteur situé devant la roue du ventilateur.

Consignes de sécurité avant l'utilisation



AVERTISSEMENT

Risque d'aspiration ou de prise au piège

- Avant de mettre le four en marche, assurez-vous toujours qu'aucun être humain ou animal ne se trouve dans la cavité sans le vouloir.

Consignes de sécurité pendant l'utilisation



DANGER

Risque d'écrasement

- Utilisez toujours le frein de stationnement sur les chariots à roulettes.



DANGER

Risque de brûlure

- Utilisez le four avec précaution lorsque la porte est ouverte.



DANGER

Risque de brûlure

- Ouvrez la porte avec précaution pour éviter d'être blessé par la vapeur et la chaleur.



DANGER

Risque de brûlure

- Ne vaporisez jamais d'eau dans la cavité du four lorsque la température du four est supérieure à 100°C.



ATTENTION

Risque de brûlure

- Placez les plaques de liquides chauds ou de produits qui deviennent liquides pendant la préparation dans le four en dessous de la hauteur des yeux.
- Faites très attention lorsque vous retirez du four des plaques contenant des liquides chauds.



ATTENTION

Risque de brûlure

- Ne Appuyez sur pas les surfaces chaudes - la température de certaines surfaces peut dépasser 60°C.



ATTENTION

Risque de brûlures chimiques

- N'utilisez jamais le four pendant le nettoyage automatique.



ATTENTION

Risque d'écrasement

- Fermez toujours la porte en posant une main sur la poignée pour éviter de vous écraser les doigts.

**ATTENTION**

Risque de glissade

- Faites attention lorsque vous retirez le filtre à eau HydroShield usagé car il est lourd et rempli d'eau.

**ATTENTION**

Risque de brûlure

- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour éviter que la vapeur chaude ne vous brûle les mains et les bras.

Équipement de protection individuelle

**ATTENTION**

Risque d'irritation de la peau

- Utilisez des gants de protection individuelle pour éviter tout contact direct avec les languettes CareCycle Clean et CareCycle Descale.

Présentation du produit

Déscription du produit

L'Invoq Bake est l'appareil de cuisine parfait, où toutes les dernières technologies ont été rendues simples à utiliser.

L'espacement accru des racks permet au flux d'air circulant de créer une uniformité parfaite sur l'ensemble du rack. Vous obtenez une cuisson homogène et cohérente couvrant tous les aspects de la cuisine de boulangerie, des pains magnifiquement croustillants aux produits parfaitement cuits surgelés et même des desserts délicatement cuits.

La création d'humidité et le système de nettoyage automatisé sont contrôlés pour utiliser un minimum d'énergie et d'eau sans jamais compromettre la qualité des résultats.

Le modèle PassThrough (traversant) est le parfait appareil de cuisine à double porte. La conception à 2 portes permet de gagner du temps et est idéale pour la cuisson frontale. Les diodes électroluminescentes de la porte illuminent vos créations de manière théâtrale, fonctionnant comme un présentoir et provoquant des achats impulsifs.

Applications

Le four ne doit être utilisé que pour la cuisson commerciale d'aliments, par exemple dans les cuisines de restaurants, dans les grandes cuisines commerciales des institutions ainsi que dans les boulangeries, les magasins de proximité, les stations-service et autres.

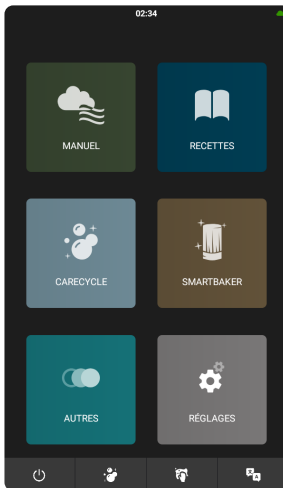
Le four ne doit être utilisé qu'à la main.

Le four ne doit pas être utilisé à d'autres fins, car cela pourrait endommager le produit et, au pire, causer des dommages aux personnes. Le four ne doit pas être utilisé pour la production massive et continue d'aliments.

Aucun instrument ou outil mécanique ne doit être utilisé car cela peut endommager le produit et provoquer un comportement involontaire.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant aux conséquences d'une utilisation involontaire du four.

Fonctions de contrôle



Menu principal

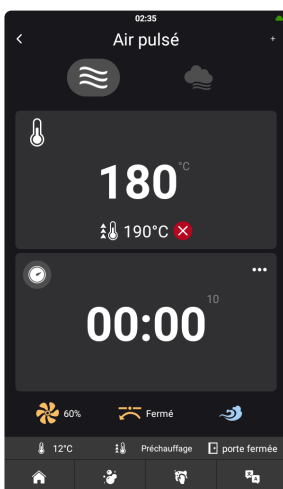
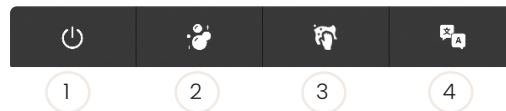
À partir de ce menu, vous avez accès aux fonctions suivantes :

- "Manuel"
- "Recettes"
- CareCycle
- "SmartBaker"
- "Extra"
- "Paramètres"

La barre de menu est configurable. Toutefois, les paramètres standard vous permettent de faire ce qui suit :

1. Mettez le four en marche/arrêt.
2. Accédez au menu "CareCycle".
3. Effacez l'écran sans modifier les paramètres.
4. Changez de langue.

Pour plus d'informations sur la configuration de la barre de menu, voir la section Modification du démarrage et du profil utilisateur



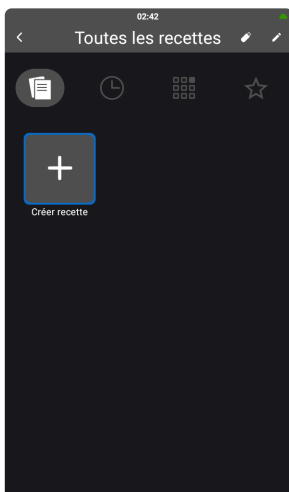
Menu manuel

ans ce menu, vous pouvez choisir entre deux modes de cuisson :

- Air pulsé.
- CombiSense.

À partir de ce menu, vous pouvez régler des fonctions manuelles telles que :

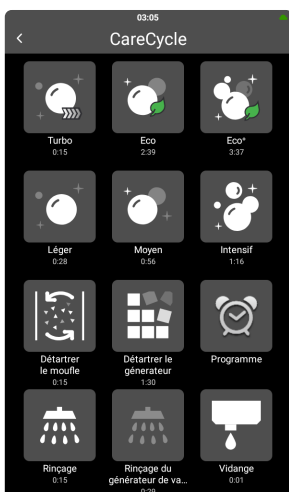
- Température du four
- Échappement
- Temps de préparation ("Continuous time" et "RackTimer")
- Température de base
- Vitesse du ventilateur



Menu des recettes

À partir de ce menu, vous pouvez effectuer les opérations suivantes :

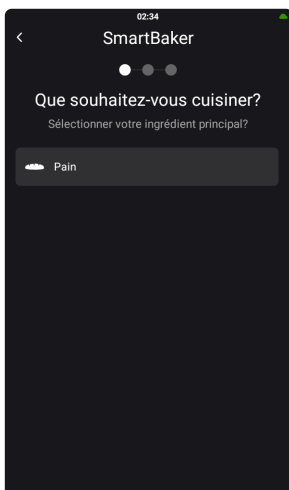
- Ajoutez des recettes.
- Voir les recettes les plus récemment utilisées.
- Voir les groupes de recettes.
- Voir les favoris.



Menu CareCycle

À partir de ce menu, vous avez accès aux fonctions suivantes :

- Turbo
- «Eco»
- «Eco+»
- «Léger»
- «Moyen»
- «Intensif»
- «Détartre le moufle»
- "Programme"
- «Rinçage»
- "Vidange"



SmartBaker menu

À partir de ce menu, vous pouvez effectuer les opérations suivantes :

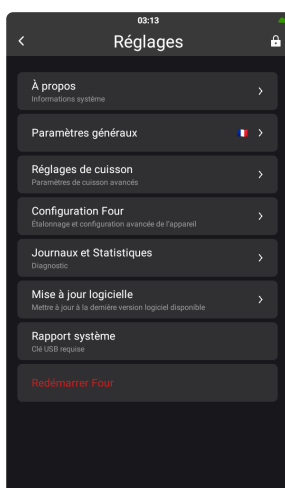
- Sélectionnez l'ingrédient clé.
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Réglez la température à cœur, la couleur, le mode, la taille, la durée et la vitesse en fonction du mode de cuisson.



Plus de menu

À partir de ce menu, vous avez accès aux fonctions suivantes :

- MenuPlanner
- "Essayer"
- "Refroidir"
- "Préchauffer"
- "Minuterie de démarrage"



Menu des paramètres

À partir de ce menu, vous pouvez effectuer les opérations suivantes :

- Modifiez la langue, le format de l'heure, le format de la date, les sons, les unités, les paramètres de cuisson et les paramètres de configuration du four.
- Réglez l'heure, la date, le filtre à eau, MenuPlanner, le démarrage, PassThrough (traversant), le réseau et le service en nuage.
- Trouvez des informations sur la version du logiciel, le numéro de série, l'adresse IP, les rapports, le journal des défauts, les statistiques des défauts et les compteurs de service.
- Activez/désactivez l'économiseur d'écran.
- Installer le logiciel.

Utilisation du four

Utilisation de l'écran SmartTouch®

L'écran SmartTouch offre un moyen convivial et facile d'utiliser le four.

1. Pour sélectionner un élément, appuyez sur le bouton.
2. Pour faire défiler une liste, faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas.



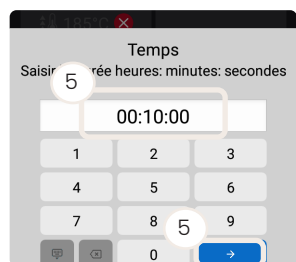
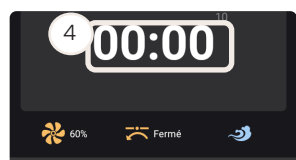
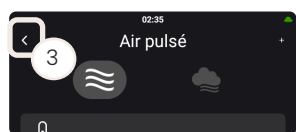
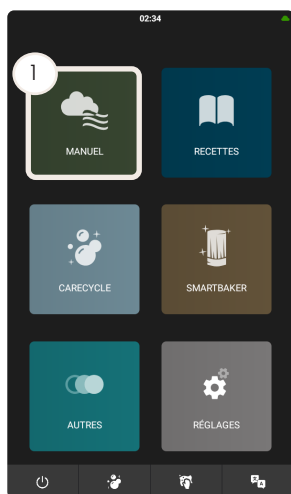
Utilisez la molette, pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

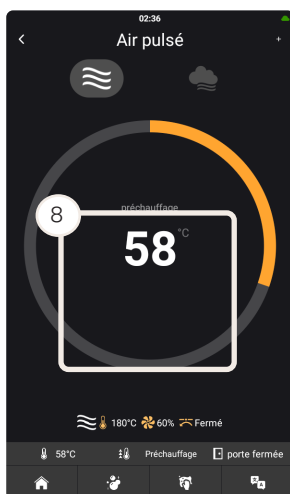
3. Pour revenir à l'affichage précédent, Appuyez sur l'icône de la flèche dans le coin supérieur gauche.
4. Pour entrer l'heure et la température à l'aide du clavier, Appuyez sur et maintenez la touche pendant deux secondes à l'écran.



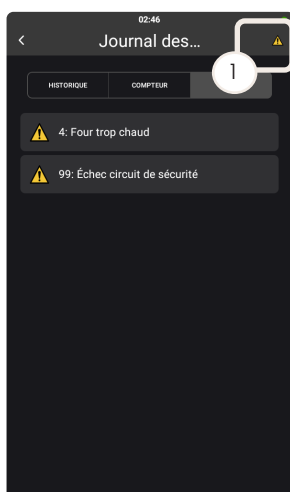
Utilisez le clavier pour régler la température par intervalles de 1 degré.

5. Saisissez la valeur et appuyez sur la touche bleue.
6. Pour modifier la fonction de cuisson pendant que le four fonctionne, sélectionnez une autre fonction de cuisson en touchant l'icône.
7. La fonction "Plus" vous permet d'accéder aux fonctions suivantes :
- "Minuterie" - "Temps continu" - "RackTimer" - "Préchauffer" - "Refroidir".





8. Au bout de 5 secondes apparaît la fonction de superposition de la progression. Pour revenir à l'aperçu "Manuel", appuyez au milieu du cercle. Pour ajouter ou réduire le temps de cuisson d'une minute, appuyez sur "-1" ou "+1".



Utilisation de la fonction "journal des défauts"

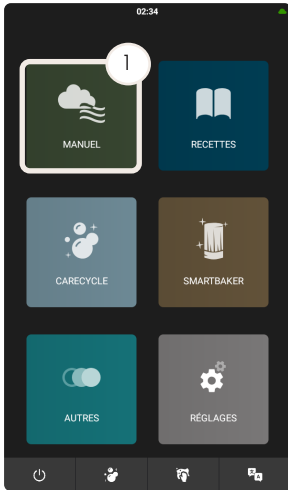
Cette fonction n'est visible qu'en cas d'erreurs actives. Vous pouvez toujours accéder à la fonction d'enregistrement des défauts à partir du menu "Journaux et statistiques" du menu "Paramètres".

L'icône d'avertissement indique la présence d'un défaut actif et vous pouvez accéder à la fonction de journal des défauts sur un four en fonctionnement.

1. Appuyez sur l'icône d'avertissement dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Vérifiez le numéro d'erreur dans le manuel de recherche des erreurs.
3. Suivez les directives du manuel de recherche de pannes.
4. Contactez votre partenaire de service local, si nécessaire.

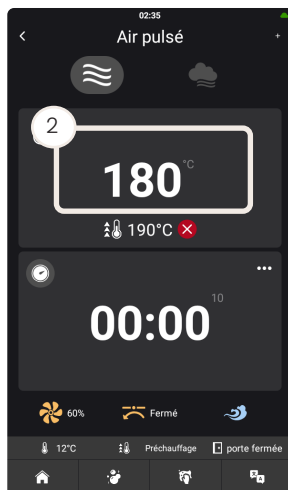
Valeur	Description
"Historique"	Une vue d'ensemble chronologique des journaux de défauts du four.
"Décompte"	Un résumé des défauts que le four a manifesté.
"Actif"	Affiche les défauts actifs du four.

Tableau 1



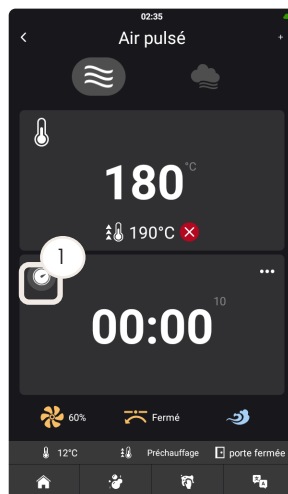
Utilisation du menu Manuel

1. Appuyez sur "Manuel" pour accéder au mode manuel.
2. Les dernières fonctions et les derniers réglages utilisés sont affichés.
3. Le four commence à préchauffer.



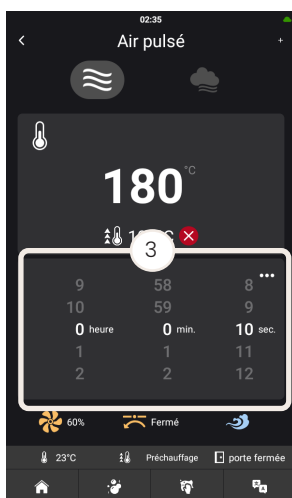
Réglez la température du four

1. Appuyez sur l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le paramètre désiré. Ou appuyez sur et maintenez pendant deux secondes sur l'écran pour utiliser le clavier.

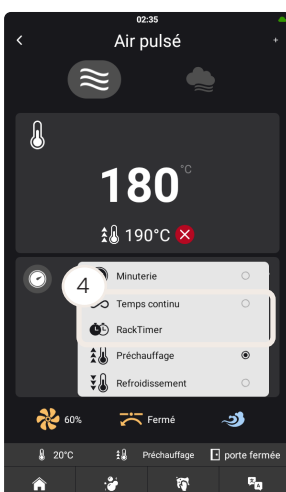


Réglage de l'intervalle de temps

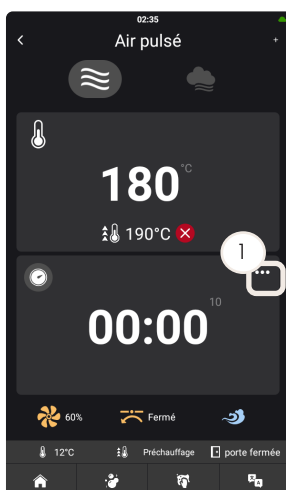
1. Sélectionnez l'icône de la minuterie.
2. Appuyez sur l'écran.



- Faites glisser votre doigt vers le haut et le bas pour sélectionner les heures et les minutes dans la liste. Ou appuyez sur et maintenez pendant deux secondes sur l'écran pour utiliser le clavier.



- Si vous souhaitez utiliser la fonction "Temps continu", appuyez sur l'icône plus et sélectionnez "Temps continu".
Si vous souhaitez utiliser la fonction "RackTimer", appuyez sur l'icône plus et sélectionnez "RackTimer".

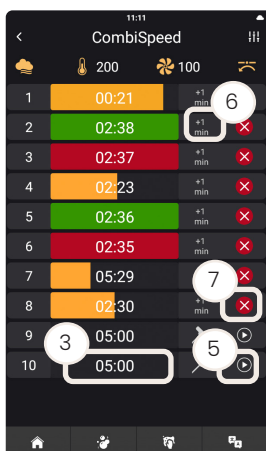


Utilisation de la fonction RackTimer

La fonction RackTimer vous permet de paramétrer une minuterie pour chaque rack individuel. Ainsi, vous pouvez cuire différents produits sur la même grille ou sur différentes grilles dans le même mode de cuisson.

La fonction RackTimer peut être utilisée dans ces modes de cuisson : "Air pulsé" et "Combi".

- Appuyez sur l'icône plus dans l'affichage de la minuterie.
- Appuyez sur "RackTimer" et un nouvel écran s'ouvre, dans lequel vous pouvez choisir entre plusieurs racks en fonction de la taille du four.



3. Appuyez sur l'heure sur l'égouttoir souhaitée.



Vous pouvez utiliser la sonde sur l'un des égouttoirs.



Vous pouvez modifier le temps et la température dans une recette en cours.



L'ouverture et la fermeture de la porte permettent de dégager les égouttoirs.

4. Faites glisser votre doigt de haut en bas sur la roue des minutes et des secondes pour régler l'heure. Ou Appuyez sur et maintenez pendant deux secondes sur l'écran pour utiliser le clavier.



Chaque égouttoir est réglé sur cinq minutes. Chaque égouttoir va sauvegarder l'heure précédemment réglée.

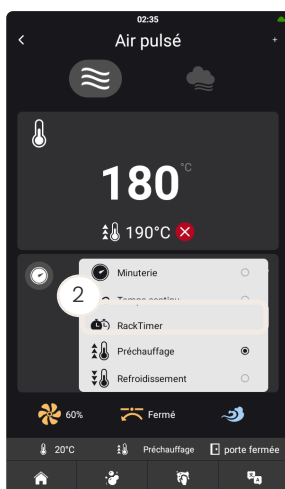
5. Appuyez sur l'icône d'activation à côté de l'heure pour commencer la cuisson.
6. Appuyez sur "+1 min" pour ajouter une minute supplémentaire.
7. Appuyez sur l'icône d'arrêt pour arrêter ou réinitialiser le minuteur.

Couleur/action

Description

Bleu	cuisson au four.
Jaune	La dernière minute de temps de cuisson au four.
Vert + alarme	Le temps de cuisson au four s'est écoulé.
Rouge	Si la minuterie n'est pas arrêtée au bout d'une minute.
+1	Pour ajouter une minute supplémentaire de cuisson au four.

Tableau 2



En utilisant la fonction de temps continu

Dans cette fonction, le four fonctionne en continu jusqu'à ce que vous l'arrêtez ou que vous changiez de mode de préparation.

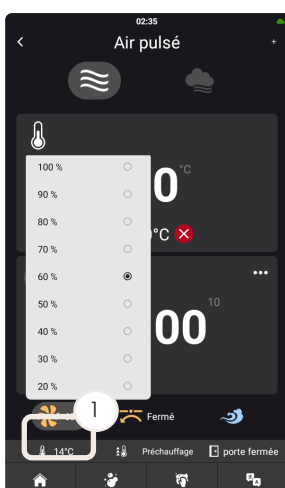
1. Appuyez sur l'icône plus.
2. Sélectionnez "Temps continu".

Réglage de la vitesse du ventilateur

Le ventilateur dispose de neuf vitesses allant de 20 à 100 %. Si la température du four est supérieure à 200 °C, seules les vitesses de ventilation de 50 à 100 % sont disponibles.

Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur avant de lancer un nouveau processus ou pendant un processus en cours.

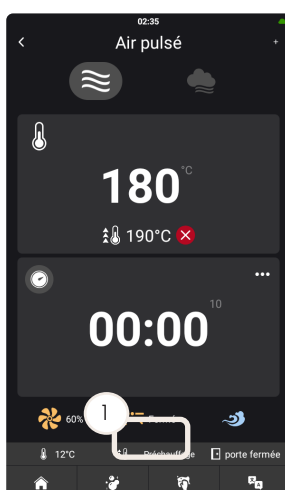
1. Appuyez sur l'icône du ventilateur.
2. Sélectionnez la vitesse du ventilateur.



Pour la cuisson délicate de produits tels que les pâtes feuilletées, les gâteaux et les produits plus petits, utilisez une vitesse de ventilation comprise entre 20 et 50 %.



À faible vitesse du ventilateur, ajoutez un temps de cuisson de 1 à 2 minutes supplémentaire pour chaque 30 minutes.

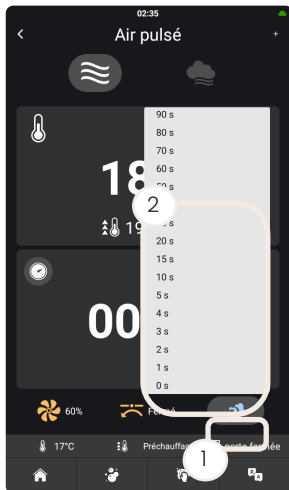


Réglage de la fonction d'échappement

1. Appuyez sur l'icône d'échappement.
2. Basculez entre "Ouvert" et "Fermé".



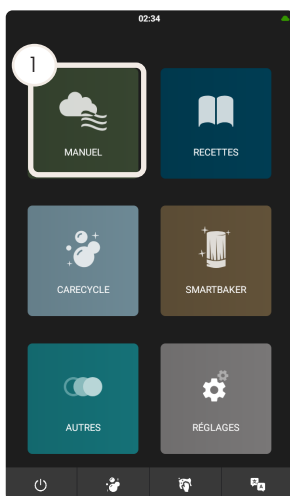
Ouvrez l'échappement pour rendre la surface d'un produit plus croustillante.



Réglage du temps d'injection de la vapeur

1. Appuyez sur l'icône d'injection de vapeur.
2. Sélectionnez le temps d'injection de vapeur souhaité.

Cette page est intentionnellement laissée vierge.



En utilisant la fonction d'air pulsé

1. Appuyez sur "Manuel" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur l'icône d'air pulsé.
3. Réglez la température.
4. Réglez la minuterie ou le mode de sonde à cœur.
5. Réglez la vitesse du ventilateur.
6. Appuyez sur l'icône d'injection de vapeur et sélectionnez une durée pour l'ajout de vapeur .
7. Appuyez sur l'icône d'échappement et sélectionnez-la pour qu'elle soit ouverte ou fermée.



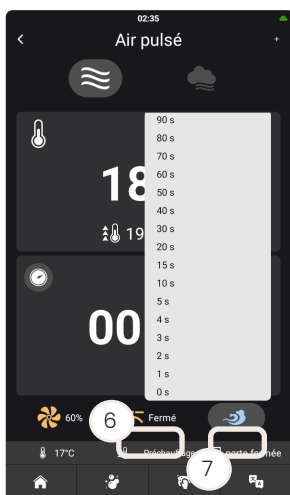
Réglez la fonction d'évacuation sur ouverte pour la cuisson du pain et des cuisson au fours.



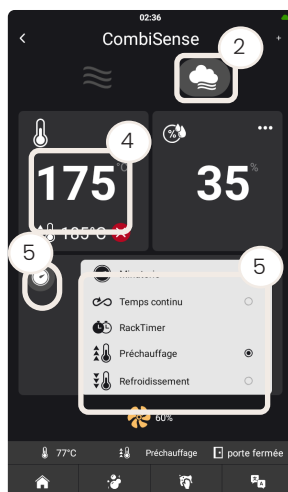
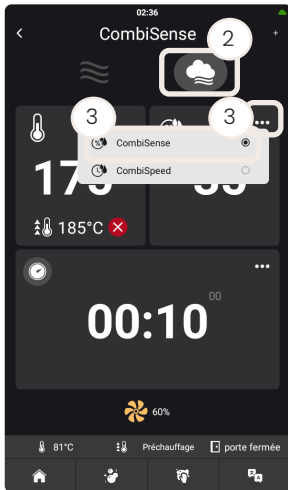
Paramètres d'air pulsé recommandés

Produit	Température de cuisson[°C]	Échappement
Gâteaux et biscuits	145-175	Fermé
Cuisson au four	165-185	Ouvert

Tableau 3



Cette page est intentionnellement laissée vierge.



Utilisation de la fonction combi

Réglage de CombiSense

La fonction CombiSense vous permet de définir une température de four et d'ajouter un pourcentage d'humidité spécifique. Cette fonction régule automatiquement le pourcentage d'humidité défini tout au long du processus de cuisson, quels que soient le type et la quantité de produit à cuire.

La fonction CombiSense minimise la rétraction et améliore l'apparence et la saveur des produits.

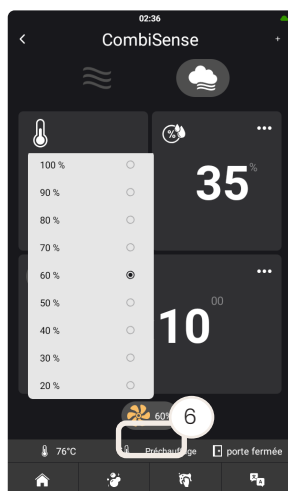
Le niveau d'humidité souhaité est atteint au bout de 1 à 5 minutes, en fonction de la quantité de produits dans le four.



Pour obtenir le meilleur résultat, ne chargez pas les produits avant que le four ait atteint la température programmée.

1. Appuyez sur "Manuel" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur l'icône du combi.
3. Appuyez sur l'icône plus et sélectionnez "CombiSense".
4. Réglez la température.
5. Appuyez sur l'icône de la minuterie et réglez l'heure.

Pour changer de mode, Appuyez sur l'icône plus pour sélectionner soit "Timer", "Continuous time", "RackTimer", "Preheat" ou "Cool down".



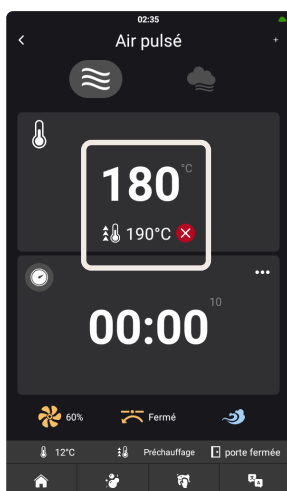
6 Appuyez sur l'icône du ventilateur et réglez la vitesse du ventilateur.

Niveaux d'humidité recommandés

Produit	Niveau d'humidité [%]	Température [°C]
Bake-off	20-40	170-200
Snacking	10-30	180-210
Cuisson au four artisanale	0-40	180-230

Tableau 4

Cette page est intentionnellement laissée vide.



Préchauffage automatique du four

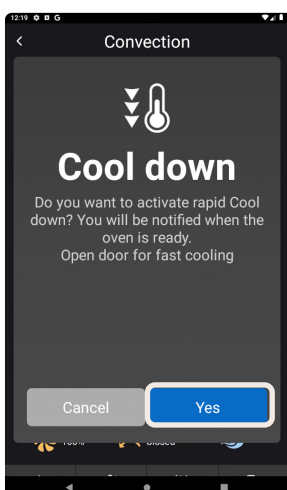
La fonction de préchauffage automatique permet de s'assurer que l'enceinte du four est bien chauffée avant de lancer un processus de cuisson. Cette fonction permet de compenser les pertes de chaleur lors de l'ouverture et de la fermeture du four, et garantit des résultats finaux constants.



Réglez la température de préchauffage à 10-20 % au-dessus de la température souhaitée.



Vous pouvez régler les paramètres du delta dans le menu "Paramètres". Voir section Modification des paramètres BakeTimeCorrection.

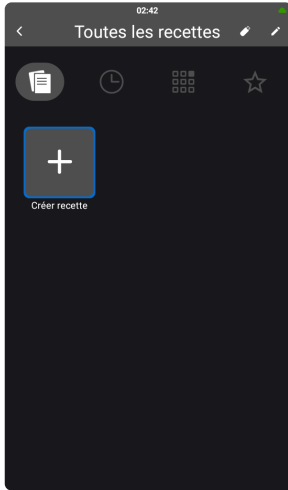


Refroidissement automatique du four

Si vous modifiez la température de manière significative, par exemple en la faisant passer de 200°C à 80°C, un menu contextuel s'affiche et vous propose d'ouvrir la porte du four ou de demander au four de refroidir. Une alarme se déclenche lorsque la température est atteinte.

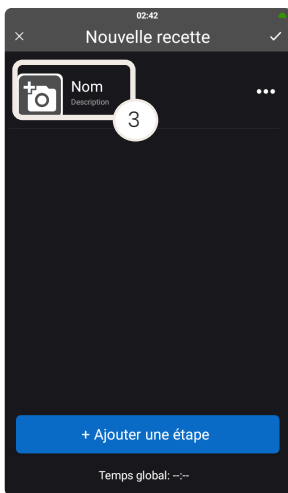


Pour un résultat optimal, réglez la température de refroidissement à 20 °C de moins que la température souhaitée pour la fonction de cuisson suivante.



Utilisation du menu "Recettes"

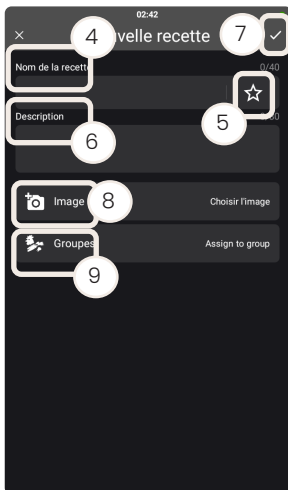
Le four peut contenir 1500 recettes. Chaque recette peut contenir jusqu'à 15 étapes différentes. Un ensemble de recettes préréglées est installé sur le four en usine.



Créer une recette

Création du contenu de la recette

1. Appuyez sur "Recettes" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Créer une recette".
3. Appuyez sur "Nom".

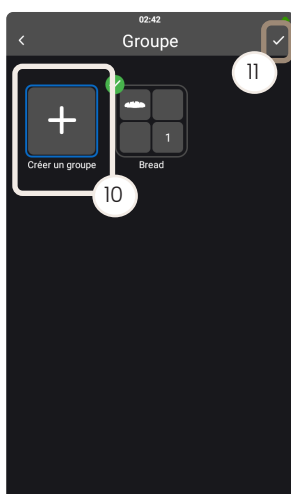


4. Entrez le nom de la recette.
5. Appuyez sur l'icône des favoris pour ajouter la recette à la vue des favoris.
6. Saisissez une description, si nécessaire.
7. Appuyez sur l'icône "terminé".
8. Appuyez sur "Image" si vous voulez ajouter une image.

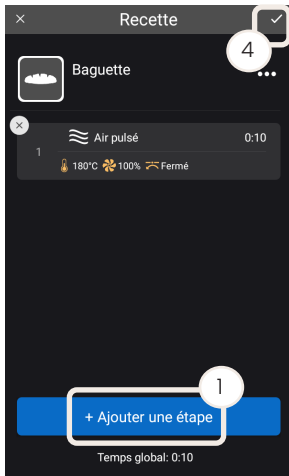


Vous avez le choix entre un ensemble de photos couleur et d'icônes en niveaux de gris préinstallées, ou vous pouvez télécharger vos propres images via la connexion USB. Pour plus d'informations, voir la section Importation d'une image via USB.

9. Appuyez sur "Groupes" si vous souhaitez affecter la recette à un groupe de recettes.



10. Appuyez sur "Créer un groupe" pour créer un nouveau groupe.
11. Saisissez le nom du groupe et appuyez sur l'icône "Terminé". Si vous avez déjà un ensemble de groupes, sélectionnez le groupe auquel la recette appartient.
12. Appuyez sur l'icône "terminé" pour enregistrer la recette.



Création de l'étape de la recette

Après avoir créé la recette et ajouté les détails de la recette, procédez comme suit :

1. Appuyez sur "+ Ajouter une étape".
2. Sélectionnez les étapes nécessaires à la recette.
3. Continuez à ajouter des étapes jusqu'à ce que vous ayez créé la recette.



Pour garantir des résultats de cuisson homogènes, utilisez "Préchauffer" comme première étape, puis "Noter" comme étape suivante pour allouer du temps à l'insertion du produit dans le four.



Utilisez une étape "Note" à n'importe quelle étape du programme de recette pour créer une alarme ou transmettre une information à l'utilisateur.



Après le préchauffage, le four maintient la température pendant dix minutes pendant que vous chargez les produits.

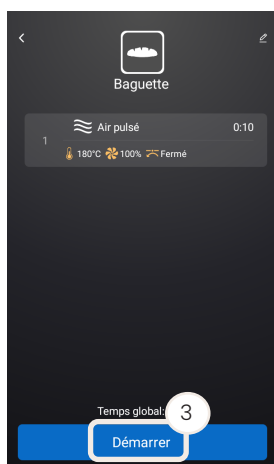
4. Appuyez sur l'icône "terminé".



Déplacement d'une étape de la recette

Vous pouvez modifier l'ordre des étapes d'une recette.

1. Appuyez sur "Recettes" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Sélectionnez la recette que vous souhaitez modifier.
3. Appuyez sur l'icône de modification.
4. Appuyez et maintenez enfoncé le pas que vous voulez déplacer.
5. Déplacez la marche vers la position souhaitée.



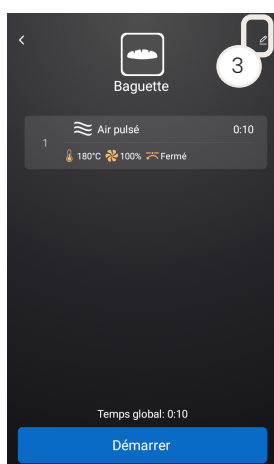
Utilisation d'une recette

1. Appuyez sur "Recettes" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur la recette souhaitée.



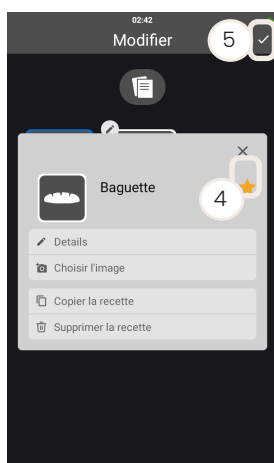
Un aperçu des détails de la recette s'affiche.

3. Appuyez sur "Démarrer".



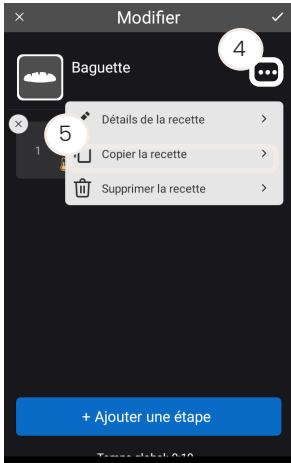
Modifier une recette

1. Appuyez sur "Recettes" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur la recette souhaitée.
3. Appuyez sur l'icône de modification.
4. Apportez les modifications nécessaires.
5. Appuyez sur l'icône "terminé".



Ajout d'une recette existante aux favoris

1. Appuyez sur "Recettes" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur l'icône de modification.
3. Appuyez sur la recette souhaitée.
4. Appuyez sur l'icône des favoris.
5. Appuyez sur l'icône "terminé".



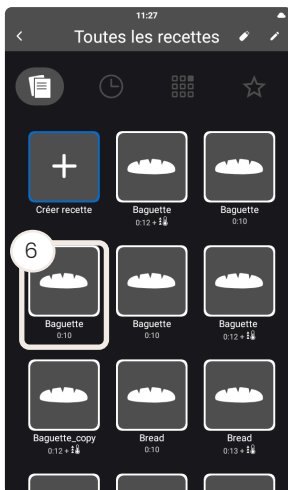
Duplication d'une recette

Cette fonctionnalité est un moyen facile de créer des recettes spécifiques avec un contenu similaire.

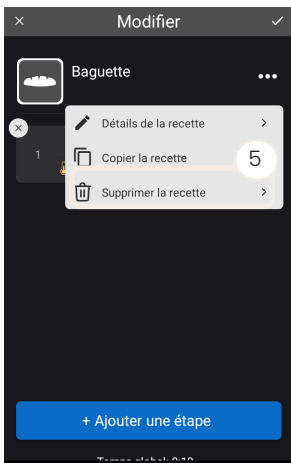
1. Appuyez sur "Recette" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Sélectionnez la recette que vous souhaitez dupliquer.
3. Appuyez sur l'icône de modification.
4. Appuyez sur l'icône plus.
5. Appuyez sur "Dupliquer la recette".



Vous avez quelques secondes pour annuler votre choix.



6. La recette est dupliquée et nommée "Nom de la recette_copie".
7. Modifiez le nom de la recette.
8. Sauvegardez la nouvelle recette.

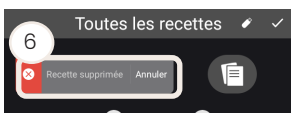


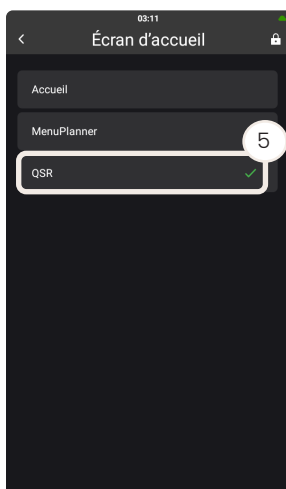
Suppression d'une recette

1. Appuyez sur "Recette" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer.
3. Appuyez sur l'icône de modification.
4. Appuyez sur l'icône plus.
5. Appuyez sur "Supprimer la recette".



Vous avez quelques secondes pour annuler votre choix (6).

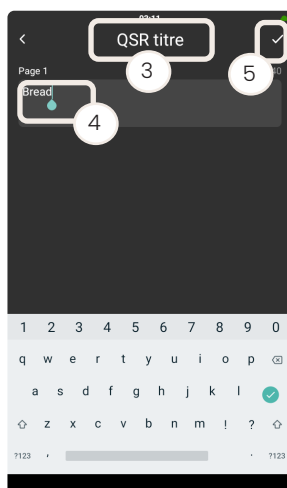




Définir la position du QSR

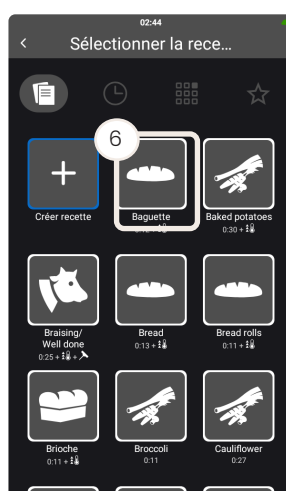
Changer le profil de démarrage en "QSR".

1. Assurez-vous que vous êtes connecté en tant que super-utilisateur.
2. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
3. Appuyez sur "Paramètres généraux"
4. Appuyez sur "Démarrage et profil utilisateur".
5. Appuyez sur "Écran d'accueil".
6. Appuyez sur "QSR".

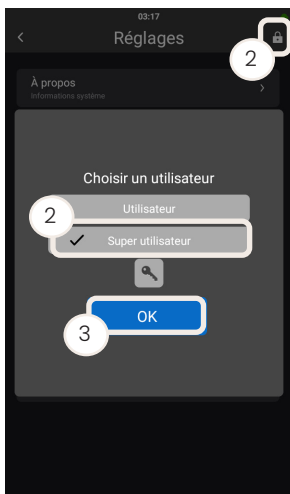


Nommer les titres sur la page

1. Réglez le profil de démarrage sur "QSR". Voir la section Changer le profil de démarrage en «QSR»..
2. Appuyez sur "Modifier".
3. Cliquez deux fois sur "QSR headline".
4. Entrez le nom de la page.
5. Appuyez sur "Terminé".



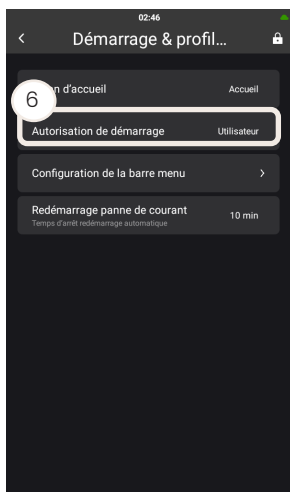
6. Appuyez sur "+" et ajoutez les recettes correspondantes.
7. Appuyez sur "Terminé".



Verrouillage de l'écran d'accueil

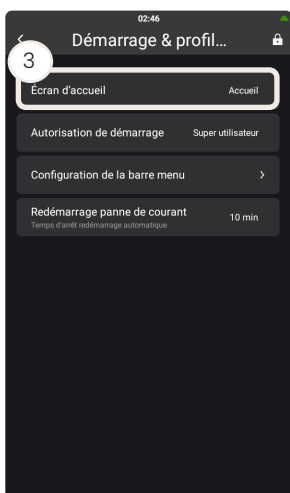
Vous pouvez verrouiller les autorisations de l'utilisateur afin qu'il ne puisse pas modifier les recettes et qu'il ait un accès limité aux paramètres.

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur l'icône verrouillée et assurez-vous que le four est réglé sur "Superutilisateur".
3. Appuyez sur "OK".



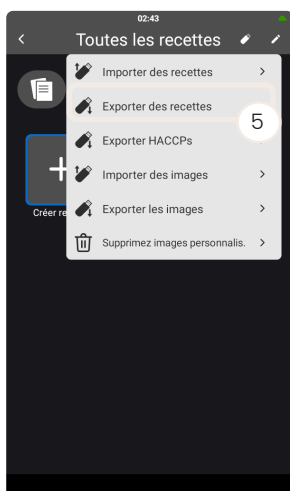
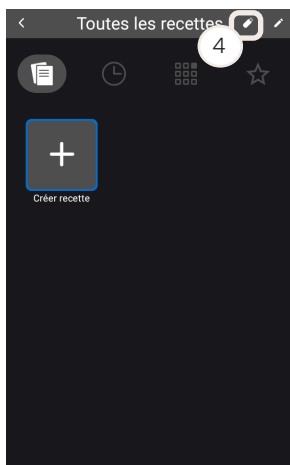
4. Appuyez sur "Paramètres généraux"
5. Appuyez sur "Démarrage et profil utilisateur".
6. Appuyez sur "Autorisation de démarrage".
7. Sélectionnez "Utilisateur".
8. Redémarrez le four.

Pour déverrouiller l'écran d'accueil, voir Changement d'utilisateur.



Désactivez la fonction QSR

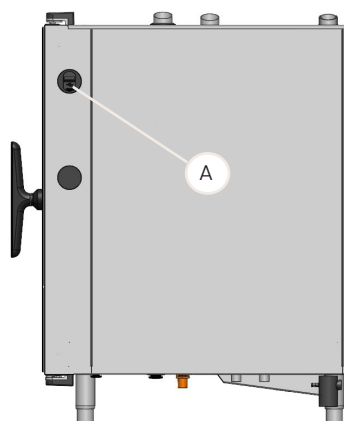
1. Changez les paramètres de l'utilisateur en "Superuser". Voir la section Changement d'utilisateur.
2. Changez le profil de démarrage à " Home " ou à l'un des autres paramètres. Voir la section Changer le profil de démarrage en «QSR»..



Utilisation de la fonction USB

Le port USB (A) est placé sur le côté droit du four.

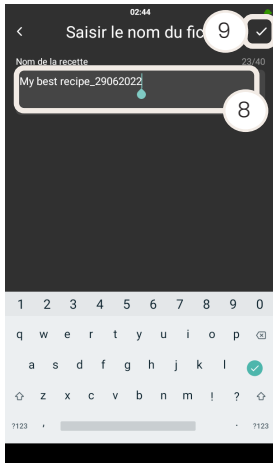
Vous pouvez exporter et importer des paramètres, des images, des recettes du MenuPlanner et des recettes via le port USB, puis les transférer vers un autre four Invoq. Vous pouvez également importer les recettes des fours du modèle TOUCH qui ont été produits de septembre 2012 à octobre 2022.



Le four crée automatiquement un dossier sur la clé USB intitulé " Recettes ". Le fichier de recette téléchargé sera sauvegardé dans le dossier sous la forme d'un fichier .txt contenant des recettes avec des icônes standard ou de fichiers .zip contenant des recettes et des images.

Exportation d'une recette

1. Retirez le bouchon de protection en silicone du port USB.
2. Insérez une clé USB.
3. Appuyez sur «Recettes» dans le menu de l'écran d'accueil.
4. Appuyez sur l'icône USB.
5. Appuyez sur «Exporter des recettes».
6. Sélectionnez les recettes et/ou les titres QSR que vous souhaitez exporter.
7. Appuyez sur l'icône de droite.

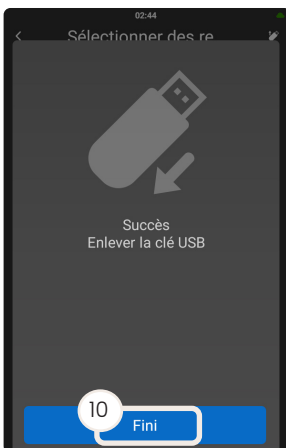


8. Saisissez le nom du fichier de la recette.



Nous vous recommandons de nommer et de dater le fichier pour faciliter la navigation.

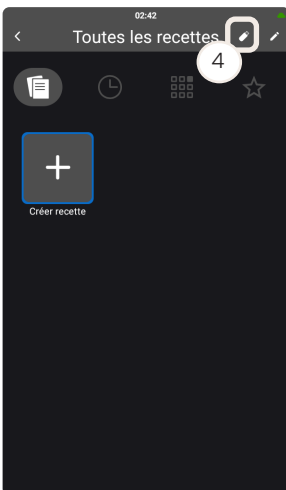
9. Appuyez sur l'icône «terminé».



10. Appuyez sur «Terminer».

11. Retirez la clé USB.

12. Réinsérez le bouchon de protection en silicone.



Importation d'une recette

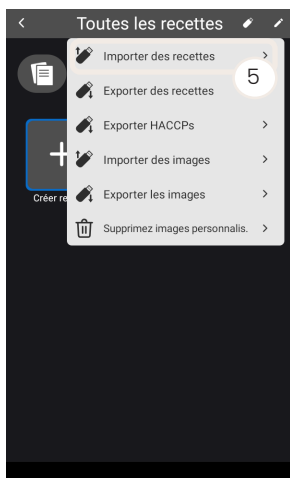
IMPORTANT ! Vous ne pouvez télécharger des fichiers à partir d'une clé USB que si les fichiers sont sauvegardés dans un dossier nommé "Recettes".

1. Retirez le bouchon de protection en silicone du port USB.

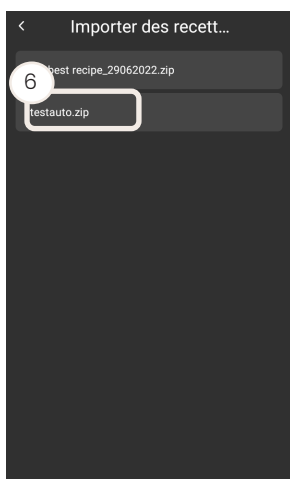
2. Insérez une clé USB

3. Appuyez sur «Recettes» dans le menu de l'écran d'accueil.

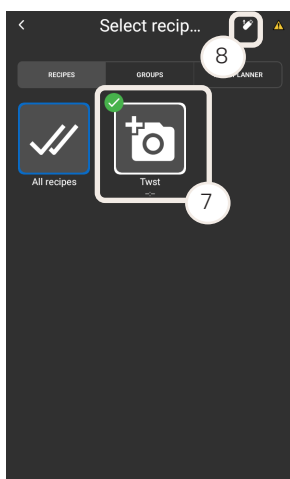
4. Appuyez sur l'icône USB.



5. Appuyez sur «Importer les recettes».



6. Appuyez sur le fichier .zip que vous voulez importer.



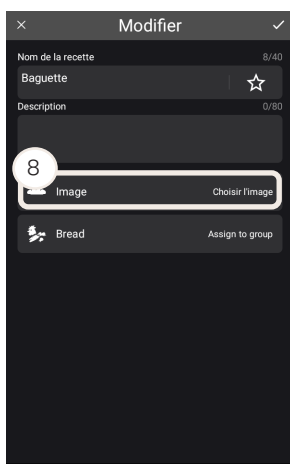
7. Sélectionnez les recettes, les groupes et/ou le MenuPlanner que vous souhaitez importer.
8. Appuyez sur l'icône « Télécharger » pour importer les éléments sélectionnés.



9. Cochez la case des éléments que vous souhaitez remplacer - recettes, groupes et/ou MenuPlanner.
10. Appuyez sur «Importer».



11. Appuyez sur «Oui» pour confirmer votre sélection des éléments à importer.
12. Retirez la clé USB.
13. Réinsérez le bouchon de protection en silicone.

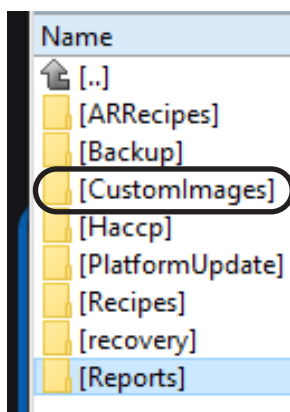


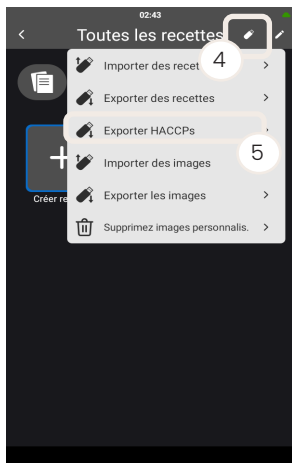
Importation d'une image via USB

1. Retirez le bouchon de protection en silicone du port USB.
2. Insérez une clé USB.
3. Appuyez sur "Recettes" dans le menu de l'écran d'accueil.
4. Appuyez sur la recette à laquelle vous voulez ajouter l'image.
5. Appuyez sur l'icône de modification.
6. Appuyez sur l'icône plus.
7. Appuyez sur "Détails de la recette".
8. Appuyez sur "Définir l'image".
9. Appuyez sur "Clé USB" et sélectionnez l'image correspondante.

Assurez-vous que les images sont enregistrées dans le dossier "Invoq\CustomImages" de la clé USB.

IMPORTANT ! Pour plus d'informations sur la manière de définir la structure de dossier correcte sur la clé USB, voir la section "Vérification de la clé USB" dans le manuel de service.

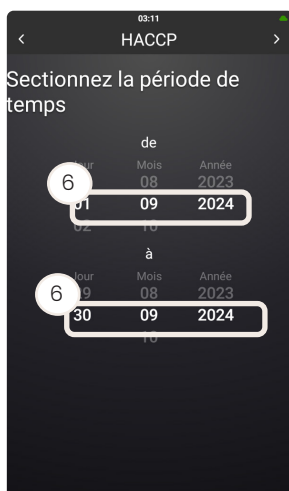




Utilisation de la fonction HACCP

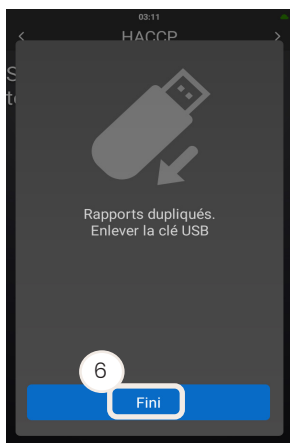
Le four enregistre automatiquement les fichiers HACCP chaque fois qu'une recette, un programme SmartBaker ou CareCycle est terminé. Ces fichiers sont sauvegardés pendant 60 jours et peuvent être téléchargés directement au format PDF.

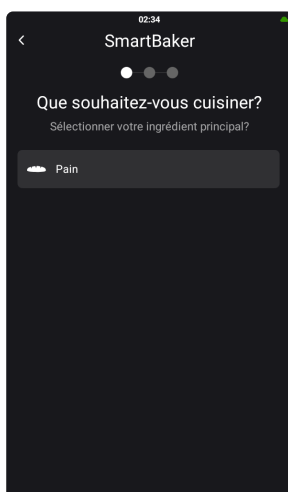
1. Retirez le bouchon de protection en silicone du port USB.
2. Insérez une clé USB.
3. Appuyez sur "Recette" dans le menu de l'écran d'accueil.
4. Appuyez sur l'icône USB.
5. Appuyez sur "Exporter les HACCP".
6. Sélectionnez une date "Du" et "Au".
7. Appuyez sur l'icône de téléchargement dans le coin supérieur droit.
8. Appuyez sur "Terminer".
9. Retirez la clé USB.
10. Réinsérez le bouchon de protection en silicone.



Le four crée automatiquement un dossier sur la clé USB nommé " Invoq". Dans le dossier " Invoq", il y a un dossier "HACCP" dans lequel sont stockés les fichiers téléchargés.

Les fichiers HACCP contiennent un graphique indiquant la température de consigne et la température réelle pour l'enceinte du four et la sonde à cœur. Les températures sont enregistrées toutes les minutes.





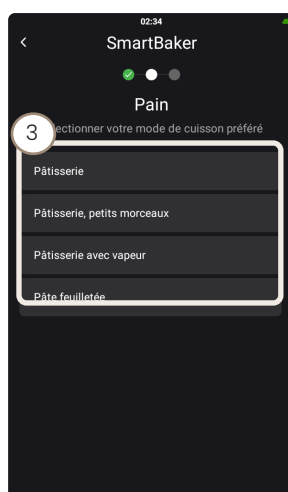
Utilisation du menu SmartBaker

Utilisez SmartBaker pour la cuisson automatique. Cette fonction offre un certain nombre de fonctions de cuisson pré-réglées pour une variété de produits.

1. Appuyez sur "SmartBaker" dans la fenêtre de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur le type de produit que vous voulez cuire.
3. Appuyez sur le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.
4. Réglez la température du noyau, la couleur, le mode, la taille et la vitesse, si nécessaire.
5. Appuyez sur l'icône de liste pour voir la recette.
6. Appuyez sur "Démarrer".



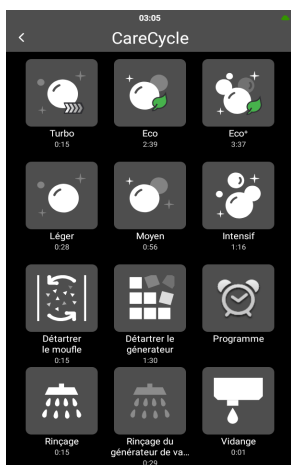
Le four commence à préchauffer et émet une alarme lorsqu'il est prêt.



7. Appuyez sur "Confirmer" après le chargement.

Lorsque SmartBaker a terminé la cuisson, vous êtes invité à enregistrer la recette en tant que favori.





Utilisation du menu CareCycle



ATTENTION

Risque d'irritation de la peau

- Utilisez des gants de protection individuelle pour éviter tout contact direct avec les languettes CareCycle Clean et CareCycle Descale.



ATTENTION

Risque de brûlures chimiques

- N'utilisez jamais le four pendant le nettoyage automatique.



Tous les types de cycle de lavage sont suivis d'une étape de séchage, que vous pouvez sauter si vous devez utiliser le four.



Démarrage d'un lavage CareCycle

1. Appuyez sur «CareCycle» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Sélectionnez le type de lavage que vous souhaitez utiliser.
3. Assurez-vous que le four est vide et appuyez sur « Oui ».

IMPORTANT !

N'ouvrez pas la porte pendant le lavage afin de ne pas perturber le cycle de lavage.



Cette étape permet de reporter le nettoyage.



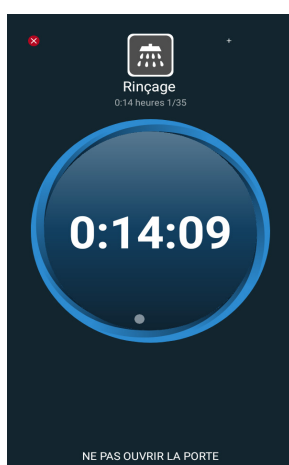
4. Si le four est équipé d'un système de séparation des graisses, assurez-vous que le plateau de séparation des graisses est vide.



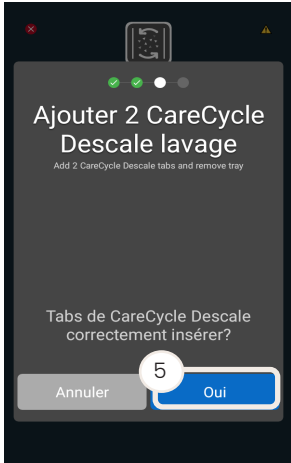
5. S'il s'agit d'un four 20-x/1, insérez le chariot à roulettes.



6. Placez dans le tamis le nombre de pastilles CareCycle Clean requis pour le cycle de lavage spécifique.
7. Appuyez sur «Oui».
8. Le cycle de lavage commence.

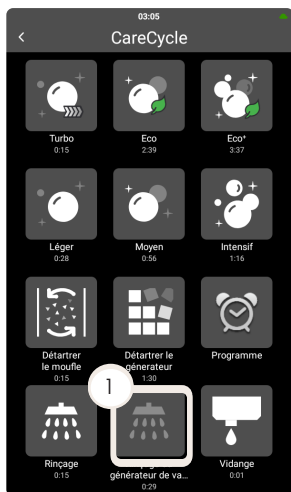


Si le cycle de nettoyage est interrompu en raison d'une coupure de courant, par exemple, le four lance un rinçage automatique aussitôt après sa mise en marche afin de s'assurer qu'il ne reste aucun résidu chimique dans la cavité du four.



Détartrage du moufle du four

1. Appuyez sur «CareCycle» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur «Détartrer le moufle».
3. Assurez-vous que le four est vide et appuyez sur «Oui».
4. Placez la quantité de languettes de détartrage CareCycle requise dans la crépine.
5. Appuyez sur «Oui».
6. Le détartrage du four commence

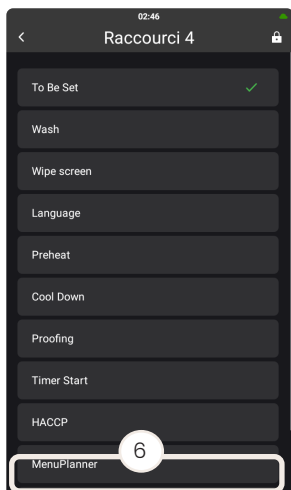


Nettoyage du four



La conception du drain permet de vider le drain dans les cas où, par exemple, l'eau excédentaire des pâtes bouillantes s'est déversée dans le fond du four. La fonction peut fonctionner sans entrer en conflit avec d'autres utilisations du four.

1. Appuyez sur «CareCycle» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur le bouton «Vidange».
3. Attendez que le four ait terminé la fonction de drainage.



Ajout de la fonction de vidange à la barre de menu

1. Appuyez sur «Paramètres» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur «Paramètres généraux»
3. Appuyez sur «Démarrage et profil utilisateur».
4. Appuyez sur «Configuration de la barre de menus».
5. Sélectionnez un raccourci marqué comme «à définir».
6. Sélectionnez «Drain».

Types de cycles de lavage

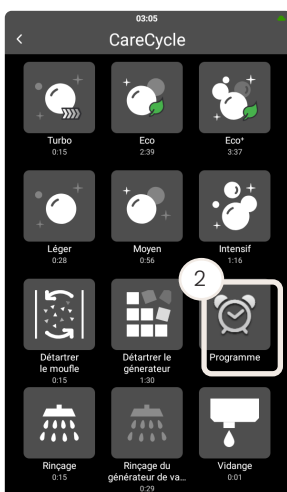
Lavage	Description
Turbo	Cycle de nettoyage rapide pour une utilisation pendant la journée.
"Eco"	Version plus verte du lavage moyen.
"Eco+"	Une version plus écologique du lavage intensif
"Léger"	Convient pour un four légèrement sale.
"Moyen"	Convient pour un four modérément sale.
"Intensif"	Convient pour un four très sale.
"Détartre le moufle"	Élimine le calcaire du moufle du four et de l'égouttoir.
"Programme"	Possibilité de programmer jusqu'à deux cycles de lavage par jour
"Rinçage"	Un lavage court sans produits chimiques.
"Vidange"	Videz le moufle du four et égouttez

Tableau 5

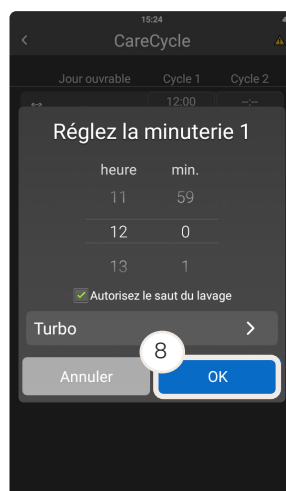
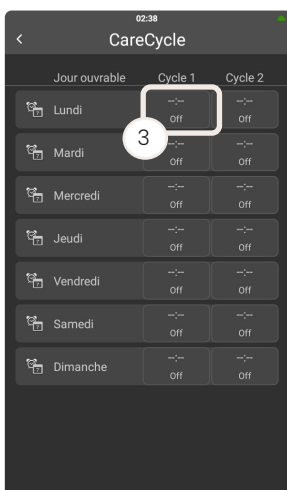
Démarrage d'un lavage CareCycle

IMPORTANT ! Vous pouvez programmer deux lavages CareCycle par jour.

1. Appuyez sur «CareCycle» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur « Horaire ».



3. Effleurez «Cycle 1» le jour de la semaine où vous souhaitez programmer un cycle de lavage.
4. Sélectionnez l'heure à laquelle le cycle de lavage doit commencer.
5. Si vous souhaitez pouvoir annuler un lavage et laisser le four continuer à cuire, cochez la case «Permettre de sauter un lavage».
6. Appuyez sur "Off".
7. Sélectionnez le cycle de lavage.
8. Appuyez sur "OK".





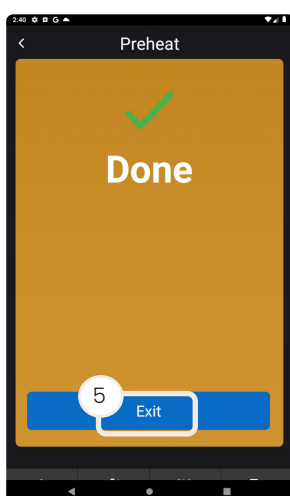
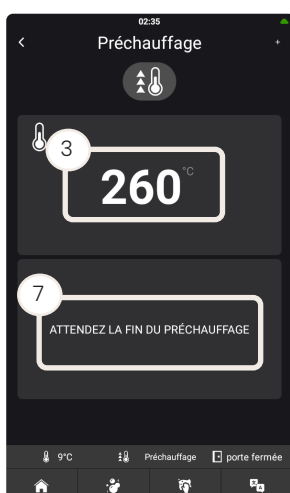
Utilisation du menu Plus

Préchauffage du four

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Préchauffage".
3. Appuyez sur l'affichage de la température.
4. Faites glisser votre doigt vers le haut et le bas de la roue de température pour régler la température.
5. Le four commence à préchauffer et vous pouvez suivre sa progression dans le coin inférieur gauche de l'écran.
6. Effleurez "Sortie" lorsque le four a atteint la température sélectionnée.



Si vous utilisez "Préchauffer" comme étape dans vos recettes, nous vous recommandons de définir une durée de 1 à 2 minutes pour obtenir les meilleures conditions de préchauffage. Appuyez sur "Attendre pendant le préchauffage" (7) et réglez la durée.





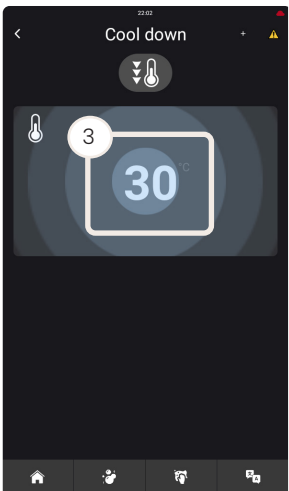
Refroidissement du four

Utilisez la fonction de refroidissement si vous souhaitez refroidir l'enceinte du four, par exemple lorsque vous passez d'une fonction de cuisson à une autre.

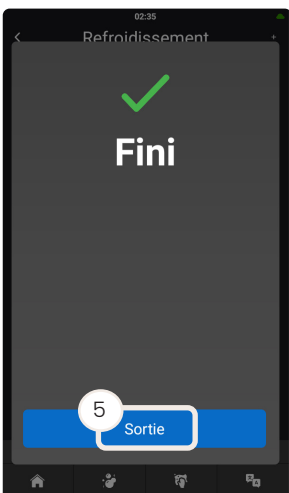
1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Refroidissement".
3. Appuyez sur l'affichage de la température.
4. Faites glisser votre doigt vers le haut et le bas de la roue de température pour régler la température. Ou appuyez sur et maintenez pendant deux secondes sur l'écran pour utiliser le clavier.



Ouvrez la porte pour un refroidissement plus rapide.



5. Appuyez sur "Quitter" pour terminer le refroidissement.





En utilisant la fonction de preuve

Utilisez la fonction de fermentation pour les produits qui nécessitent une fermentation avant d'être cuits. Laissez refroidir le four avant de le mettre à l'épreuve.



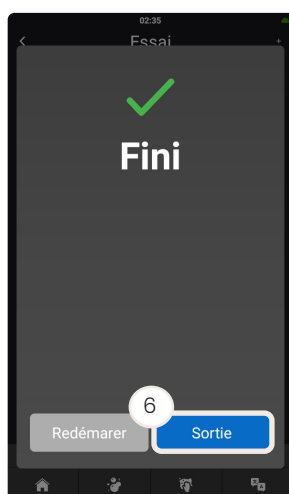
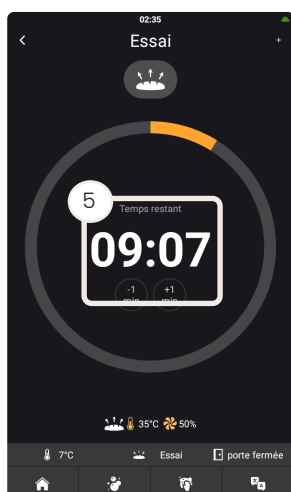
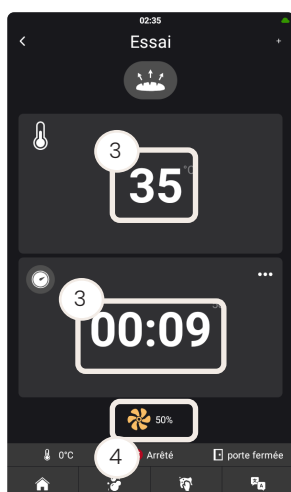
Les produits précuits n'ont pas besoin d'être testés. Les produits pré-protégés doivent être décongelés et cuits au four.

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Essayer".
3. Réglez la température et la minuterie.
4. Si vous souhaitez modifier la vitesse du ventilateur, appuyez sur l'icône du ventilateur et réglez la vitesse du ventilateur.
5. Le four démarre la fonction d'essai et vous pouvez en suivre la progression sur l'écran.
6. Appuyez sur "Sortie".

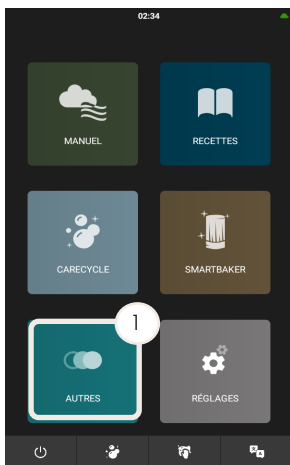
Réglages recommandés pour essayer

Produit	Température [°C]	Minutes [min]	"La vitesse du ventilateur"
Miches de 400-800 g	32	45	30-50
Feuilletés de 60-200 g	36	25	30-50
Baguettes de 60-200 g	36	25	30-50

Tableau 6



Pour garantir un environnement de test optimal, nous recommandons une vitesse de ventilation maximale de 50 %.



Utilisation de MenuPlanner

La fonction MenuPlanner vous permet de cuisiner plusieurs éléments différents en même temps. Les minuteries intégrées vous indiquent automatiquement quand charger et décharger les plats du four, assurant ainsi une efficacité précise et ponctuelle dans la cuisine.

Avant de commencer à utiliser MenuPlanner, assurez-vous d'avoir créé des menus compatibles, c'est-à-dire des menus composés de recettes présentant les caractéristiques suivantes :

- Les recettes ont la même fonction de cuisson, comme la chaleur d'air pulsé, et les mêmes paramètres de cuisson, comme la température et la durée.
- Les recettes ne comportent qu'une seule étape.
- La température des recettes peut fluctuer de 10°C au-dessus ou au-dessous de la température de consigne de la première recette choisie dans un menu.

MenuPlanner est disponible dans ces modes de cuisson : "Air pulsé" et "Combi".



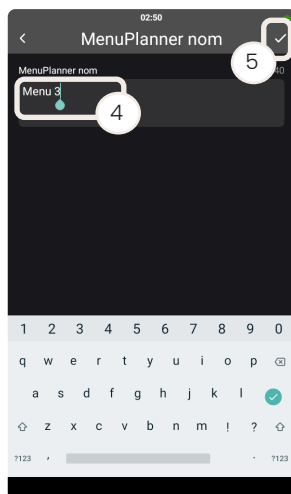
Accès à MenuPlanner

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "MenuPlanner".



Créer un menu

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "MenuPlanner".
3. Appuyez sur "Créer un menu".

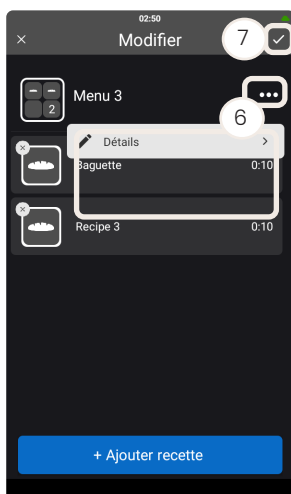


- Appuyez sur "Nom du planificateur de menu" et saisissez le nom du menu.



La longueur maximale du nom est de 24 caractères afin de garantir une expérience utilisateur optimale.

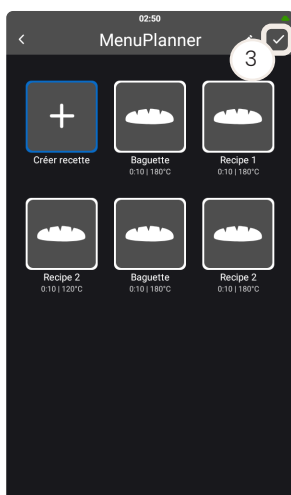
- Appuyez sur l'icône "terminé".



- Appuyez sur l'icône plus et vous pouvez choisir entre :- Détails du planificateur de menu - Dupliquer - Supprimer
- Sélectionnez une fonction et Appuyez sur l'icône de réalisation.

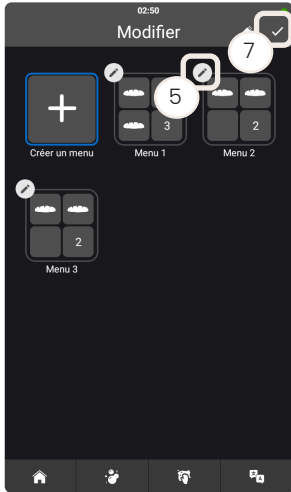


Les menus s'affichent dans l'ordre alphabétique.

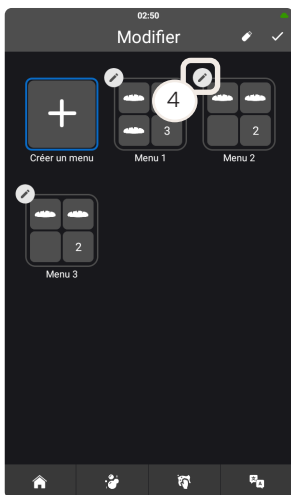


Modifier un menu

- Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
- Appuyez sur "MenuPlanner".
- Appuyez sur l'icône de modification.

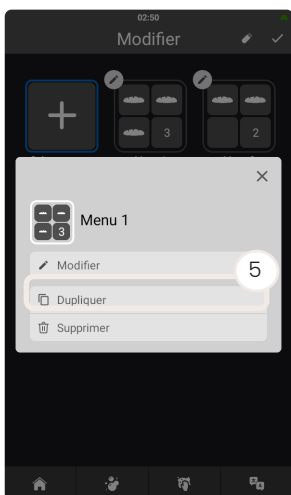


4. Appuyez sur l'icône de modification du menu que vous souhaitez modifier.
5. Appuyez sur "Modifier".
6. Apportez les modifications nécessaires.
7. Appuyez sur l'icône "terminé".

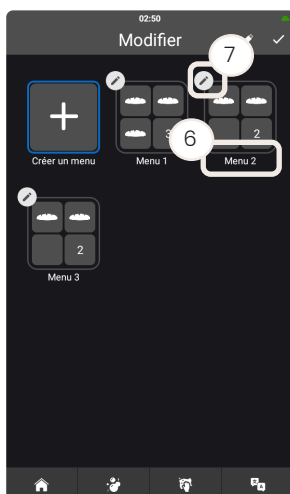


Duplication d'un menu

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "MenuPlanner".
3. Appuyez sur l'icône de modification.
4. Appuyez sur l'icône de modification du menu que vous souhaitez modifier.



5. Appuyez sur "Dupliquer".

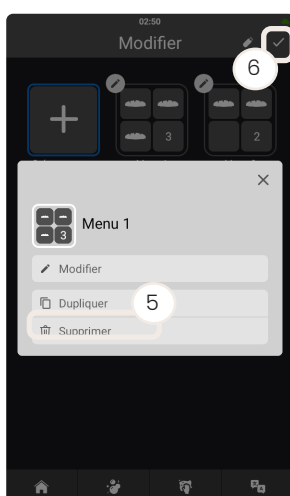


6. Le menu est dupliqué et nommé "Menu nom_copie".
7. Appuyez sur l'icône de modification du menu dupliqué.
8. Appuyez sur "Modifier".
9. Appuyez sur le nom et modifiez le nom du menu.
10. Appuyez sur l'icône "terminé".

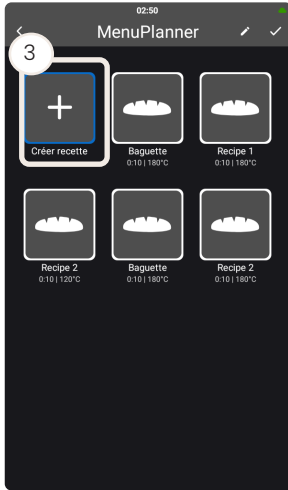


Suppression d'un menu

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "MenuPlanner".
3. Appuyez sur l'icône de modification.
4. Appuyez sur l'icône de modification du menu que vous souhaitez supprimer.



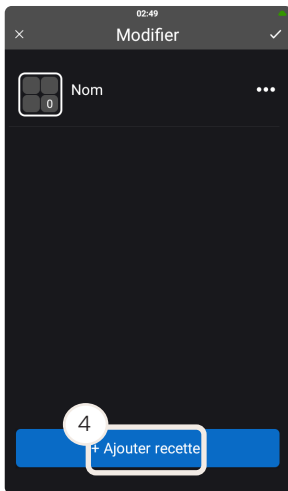
5. Appuyez sur "Supprimer".
6. Appuyez sur l'icône "terminé".



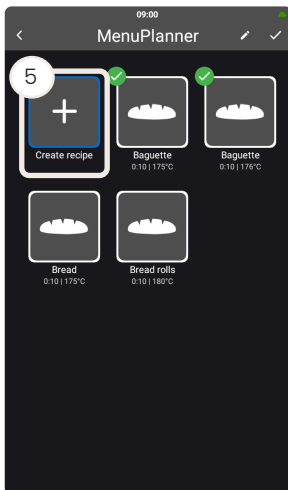
Création d'une recette en une étape pour MenuPlanner

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "MenuPlanner".
3. Appuyez sur "Créer un menu" si vous voulez créer un nouveau menu avec des recettes en une étape, ou Appuyez sur un menu existant auquel vous voulez ajouter une nouvelle recette en une étape.

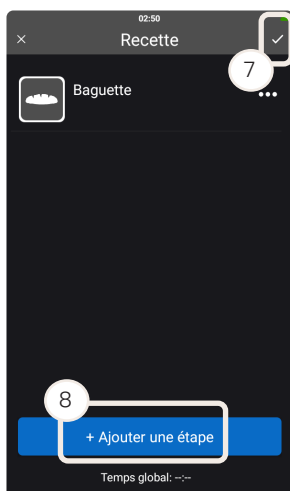
Pour plus d'informations sur la création d'un menu, voir Créer un menu.



4. Appuyez sur "+Ajouter une recette".



5. Appuyez sur "Créer une recette".
Pour plus d'informations sur la modification d'une recette existante, voir Modifier une recette.

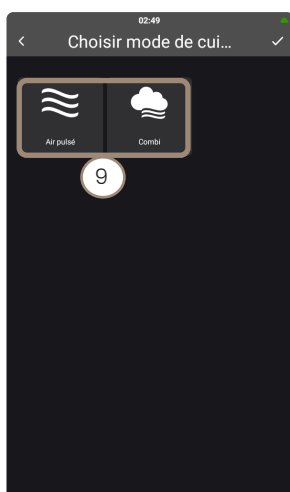


6. Appuyez sur "Nom" et saisissez le nom de la recette.

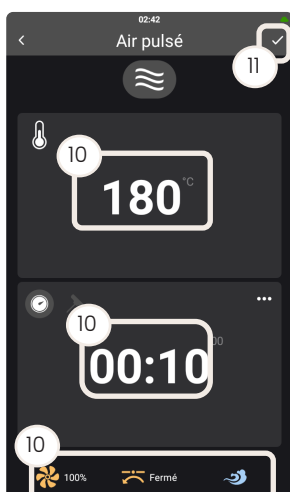


Vous pouvez également ajouter une description ou une image.

7. Appuyez sur l'icône "terminé".
8. Appuyez sur "+Ajouter une étape".



9. Appuyez sur le mode de cuisson - "Air pulsé" ou "Combi".
10. Sélectionnez les paramètres de cuisson tels que la température, la durée et

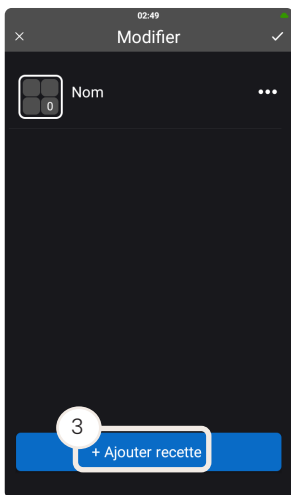


- la vitesse du ventilateur.
11. Appuyez sur l'icône "terminé".



Attribuer une recette à un menu

1. Sélectionnez le menu auquel vous souhaitez ajouter une recette.
2. Appuyez sur l'icône de modification.



3. Appuyez sur "+Ajouter une recette".



4. Sélectionnez les recettes que vous souhaitez ajouter au menu.



Lorsque vous sélectionnez une recette, les recettes qui se trouvent dans le même delta sont mises en évidence, ce qui vous donne un aperçu des recettes que vous pouvez ajouter à un menu.

Assurez-vous que toutes les recettes que vous souhaitez ajouter à votre menu sont cochées en vert.

5. Appuyez sur l'icône "terminé".

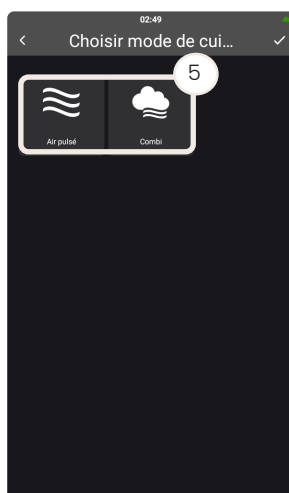


Modification des paramètres de cuisson

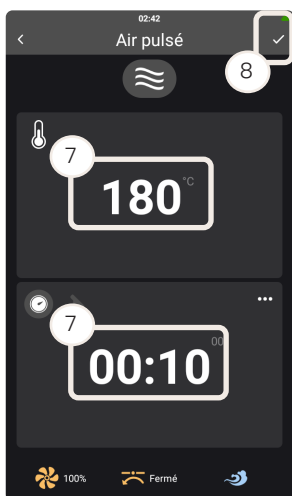
Si vous souhaitez modifier une recette en une étape existante qui fait partie d'autres menus, veillez à la dupliquer.

IMPORTANT ! Sinon, vous écrasez la recette et risquez que le delta de la recette soit modifié de sorte que la recette ne fasse plus partie des menus d'origine.

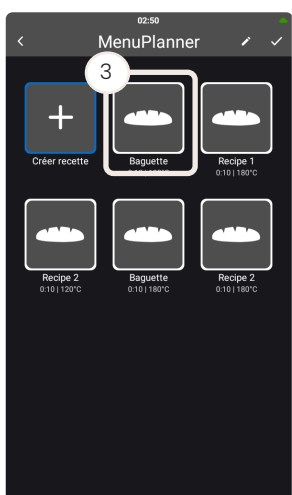
1. Sélectionnez le menu et la recette pour lesquels vous souhaitez modifier les paramètres de cuisson.
2. Appuyez sur l'icône de modification.
3. Appuyez sur la recette.
4. Appuyez sur l'étape de la recette.
5. Appuyez sur "Modifier".



6. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

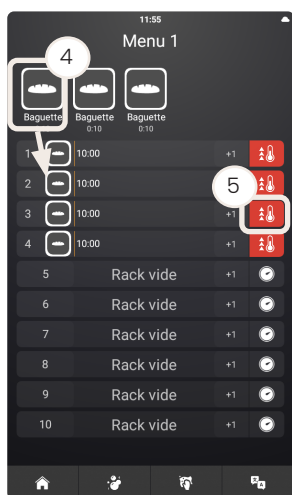


7. Sélectionnez les paramètres de cuisson souhaités, tels que la température et la durée.
8. Appuyez sur l'icône "terminé".



Démarrer MenuPlanner

1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "MenuPlanner".
3. Appuyez sur le menu que vous souhaitez lancer.



4. Maintenez votre doigt sur la recette que vous voulez cuisiner et faites-la glisser vers le rack souhaité.



Au lieu de faire un glisser-déposer, vous pouvez toucher le rack et sélectionner jusqu'à trois recettes à ajouter. Confirmez en touchant à nouveau le rack et un TablePlanner est créé.

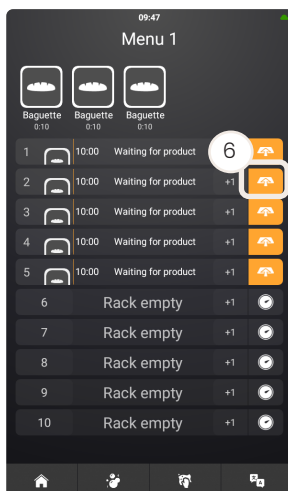


Vous pouvez déplacer une recette d'un rack à un autre en maintenant votre doigt sur la recette à déplacer et en la faisant glisser vers le casier souhaité.

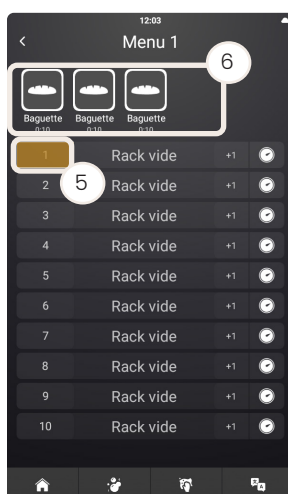


L'ouverture et la fermeture de la porte permettent de démarrer et de vider les racks

5. Le four commence à préchauffer.



6. Chargez le four lorsque le symbole de chargement du four s'affiche.



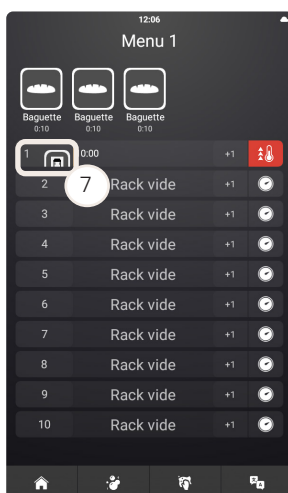
Utilisation de la fonction TablePlanner

La fonction TablePlanner vous permet de combiner jusqu'à trois produits différents avec une seule minuterie. Il vous suffit de sélectionner l'élément de votre menu ; le four vous indiquera quand charger chaque élément, et ils seront prêts à être servis en même temps.

1. Appuyez sur «Plus» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur «MenuPlanner».
3. Appuyez sur le menu souhaité.
4. Appuyez sur le numéro de rack souhaité.
5. Appuyez sur les recettes à cuisiner ensemble. Vous pouvez ajouter jusqu'à trois recettes à cuisiner ensemble.
6. Appuyez à nouveau le numéro de rack et l'icône TablePlanner s'affiche.
7. Si le four n'est pas préchauffé, le four commence à préchauffer.
8. Chargez le four lorsque l'icône de chargement du four s'affiche. Le four vous indiquera quel article charger en premier, en second et en troisième.



L'intelligence BakeTimeCorrection compense automatiquement les changements de température, par exemple lorsque la porte a été ouverte pour ajouter ou retirer des produits, garantissant ainsi des résultats parfaits à chaque fois.





Utilisation de la fonction de la minuterie de démarrage

La fonction de minuterie de démarrage met automatiquement le four en marche et le préchauffe afin qu'il soit prêt pour une recette spécifique.

Fonction	Description
"Minuterie unique"	Lance une recette à une heure et une date sélectionnées.
"Minuterie récurrente"	Lance une recette à une heure et une date sélectionnées, et la répète chaque semaine.

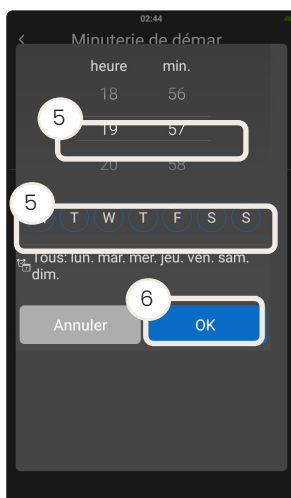
Tableau 7



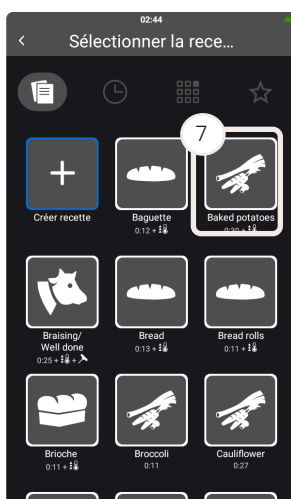
1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran.
2. Appuyez sur "Minuterie de démarrage".
3. Sélectionnez si vous souhaitez définir une minuterie unique ou une minuterie récurrente.



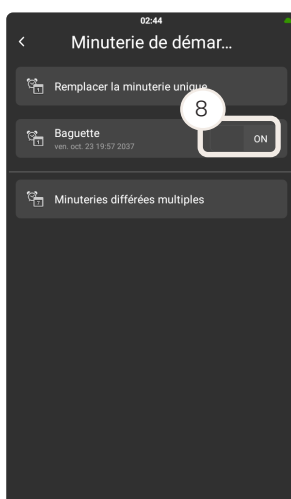
4. Si vous sélectionnez les fonctions de minuterie simple, définissez l'heure et la date.



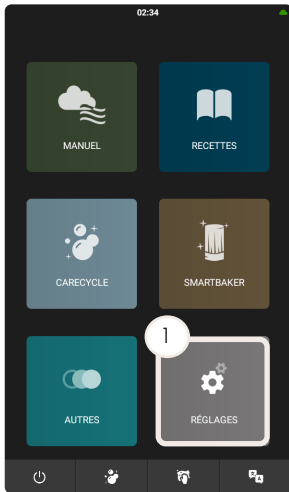
5. Si vous sélectionnez la fonction de minuterie récurrente, définissez l'heure et le(s) jour(s) où elle doit être répétée.
6. Appuyez sur "OK".



7. Appuyer sur la recette que vous souhaitez ajouter à la fonction "minuterie de démarrage".

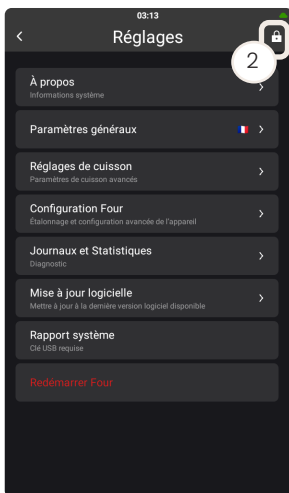


8. Pour désactiver une minuterie spécifique, faites glisser la barre de "ON" à "OFF".



Utilisation du menu Paramètres

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Les dernières fonctions et les derniers réglages utilisés sont affichés.



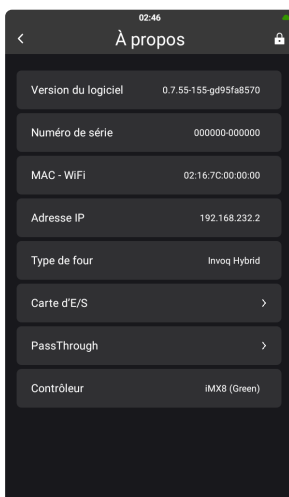
Changement d'utilisateur

Avant de commencer le processus de maintenance ou modifier les paramètres, veuillez ouvrir le Menu Paramètres.

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyer sur l'icône verrouillée dans le coin supérieur droit.
3. Appuyez sur l'icône de la clé.
4. Saisissez le code correspondant aux droits d'accès nécessaires.

Rôle de l'utilisateur	Droits d'accès	Code
"Utilisateur"	Accéder au menu de l'Utilisateur.	-
"Super-utilisateur"	Accédez au menu de l'Utilisateur et du Superutilisateur	876412

Tableau 8

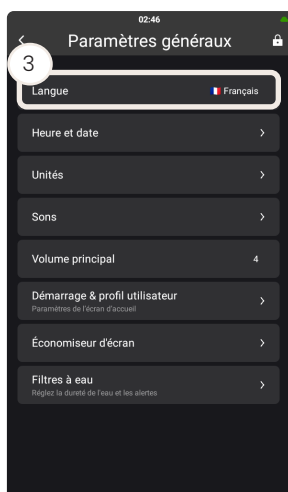


Recherche d'informations sur le système



Les informations sur le système sont importantes lorsque vous contactez votre partenaire de service local en cas d'entretien ou de réparation.

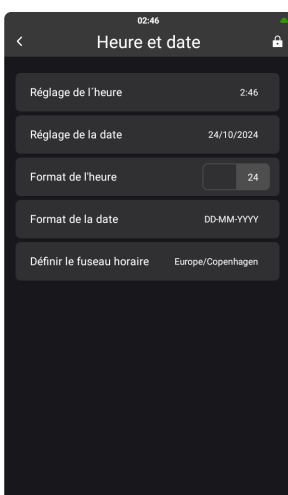
1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyer sur "À propos".
3. Dans cette vue, vous pouvez voir la version du logiciel, le numéro de série du four et l'adresse IP.



Modification des paramètres généraux

Changement de langue

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres généraux"
3. Appuyez sur "Langue".
4. Appuyez sur la langue souhaitée.

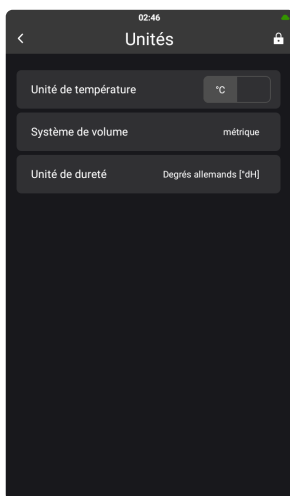


Modifier l'heure et la date

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres généraux"
3. Appuyez sur "Heure et date".
4. Appuyez sur la barre correspondante et apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"Régler l'heure"	Réglez les heures et les minutes.
"Régler la date"	Définissez le jour, le mois et les années.
"Format de l'heure"	Basculez entre un format d'heure de 12 heures ou de 24 heures.
"Format de la date"	Choisissez entre le format de date DD-MM-YYYY et MM-DD-YYYY.
"Définir le fuseau horaire"	Sélectionnez entre les différents fuseaux horaires.

Tableau 9

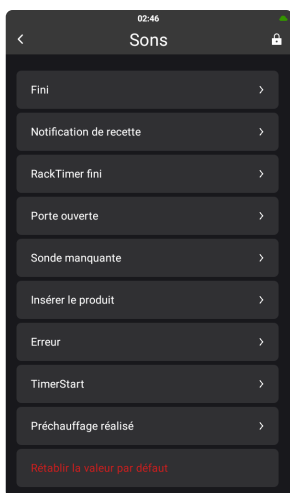


Changement d'unité

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres généraux"
3. Appuyez sur "Unités".
4. Appuyez sur le paramètre correspondant.

Valeur	Description
"Unité de température"	Basculez entre °C et °F.
"Système de volume"	Choisissez entre le système métrique et le système américain.
"Unité de dureté"	Sélectionnez entre dH et ppm.

Tableau 10



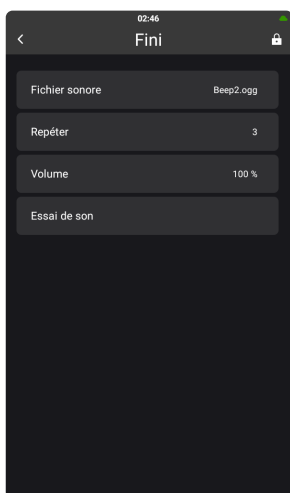
Modification des sons

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Réglages de cuisson".
3. Appuyez sur "Sons".
4. Appuyez sur l'action dont vous voulez modifier le son.



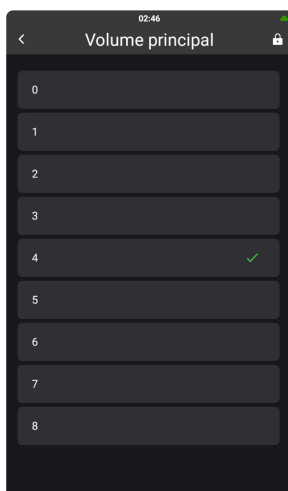
Vous pouvez toujours revenir aux paramètres par défaut en touchant le bouton "Reset to default".

Vous pouvez personnaliser vos sons pour indiquer quand faire quelque chose avec vos produits dans le four, quand retirer les produits du four, si un employé spécifique doit faire quelque chose, si c'est le four supérieur ou inférieur, etc.



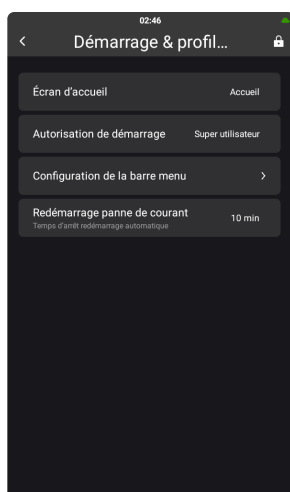
Valeur	Description
"Fichier son"	Sélectionnez le son de l'alarme.
"Répéter"	Définissez la fréquence à laquelle l'alarme doit être répétée.
"Volume"	Réglez le volume du son en %.
"Test sonore"	Appuyez sur le bouton pour effectuer un test audio du son.

Tableau 11



Modification du volume principal

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres généraux"
3. Appuyez sur "Volume principal".
4. Appuyez sur le niveau de volume approprié.

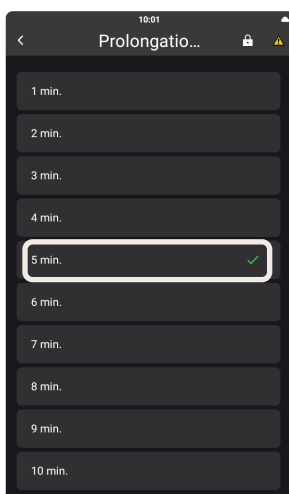
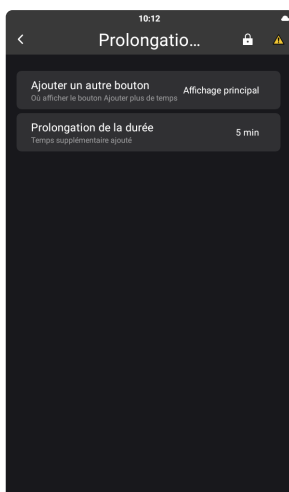
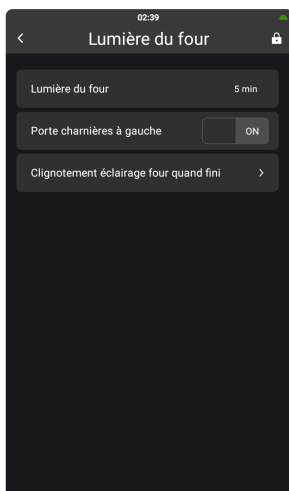


Modification du démarrage et du profil utilisateur

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres généraux"
3. Appuyez sur "Démarrage et profil utilisateur".
4. Apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"Écran d'accueil"	Sélectionnez votre écran d'accueil. Vous pouvez choisir entre : "Accueil", "Favoris", "Recettes", "MenuPlanner" et "QSR".
"Profil de démarrage"	Sélectionnez "Superuser" pour avoir accès à tous les paramètres généraux et à l'édition. C'est la valeur par défaut. Sélectionnez "Utilisateur" pour avoir un accès limité aux paramètres généraux et à l'édition.
"Configuration de la barre de menu"	Créez des raccourcis de différentes fonctions vers la barre de menus. Vous pouvez sélectionner jusqu'à cinq raccourcis et choisir entre dix fonctions différentes.
"Redémarrage après une panne de courant"	Définissez quand le four doit redémarrer après une panne de courant. Vous pouvez choisir entre : aucun redémarrage et après 10, 20 ou 30 minutes.

Tableau 12



Paramètre de la lumière du four

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Configuration du four".
3. Appuyez sur "Lumière du four".
4. Apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"Lumière du four"	Définir si le voyant du four doit rester allumé en permanence ou pendant 5 minutes.
"Porte d'opérateur à charnière gauche"	Définissez si la porte du four est montée à gauche ou non.
"Allumer la lumière du four à la fin de la cuisson"	Définissez si le voyant du four doit clignoter dans une ou plusieurs des situations suivantes : "Manuel", "RackTimer", "Recette", "SmartBaker", "MenuPlanner".

Tableau 14

Ajoutez plus de temps

1. Appuyez sur «Paramètres» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur «Paramètres de cuisson».
3. Appuyez sur «Augmenter le temps».
4. Appuyez sur la durée à ajouter.

Valeur	Description
"Touche boost"	Définissez si et où vous voulez ajouter le bouton d'accélération (boost). Vous pouvez choisir entre : "Aucun", "Affichage opérateur" ou "Affichage opérateur et service". L'affichage de service n'est disponible que sur les fours PassThrough.
"Augmenter le temps"	Définissez le temps que vous souhaitez ajouter au temps de cuisson. Vous pouvez choisir entre une minute et jusqu'à dix minutes par intervalles d'une minute. Cette fonction n'est disponible que pour les recettes. Avec cette fonction, vous pouvez sélectionner "Terminer" si votre produit est prêt, ou vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

Tableau 13



Utilisation du bouton d'accélération

La touche "boost" vous donne la possibilité d'ajouter plus de temps au temps de cuisson. Vous pouvez choisir entre 1 et 10 minutes.

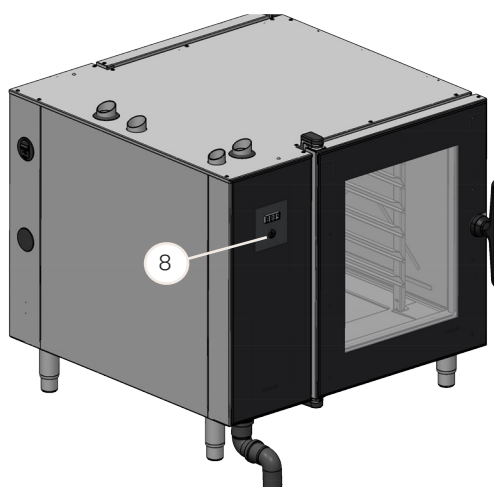
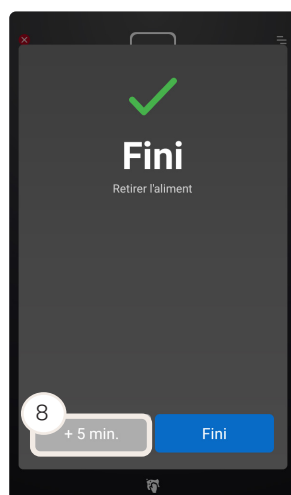
1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur le bouton "Paramètres généraux".
3. Appuyez sur le bouton "Boost".
4. Appuyez soit "Affichage opérateur", soit "Affichage opérateur et service" (disponible uniquement sur les fours PassTrough).
5. Appuyez sur le bouton Retour.
6. Appuyez sur "Durée de la poussée".
7. Appuyez sur le temps à ajouter au temps de cuisson. Le paramètre par défaut est de 5 secondes
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, appuyez sur le bouton d'accélération de l'écran opérateur ou de l'écran de service pour ajouter du temps.



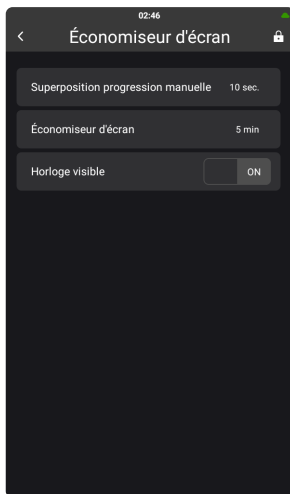
La touche "boost" n'est visible que lorsque vous exécutez des recettes. Le temps ajouté est basé sur les paramètres de la dernière étape de cuisson de la recette.



Utilisez la fonction booster lorsque vous mesurez la température à cœur à l'aide d'une sonde de cœur externe.

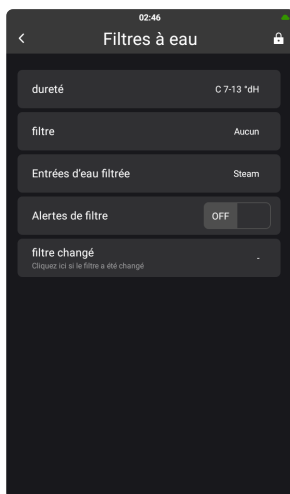


Four traversant PassThrough



Paramètre de l'écran de veille

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur le bouton "Paramètres généraux".
3. Appuyez sur "Économiseur d'écran".
4. Appuyez sur soit "Superposition de la progression dans manuel", soit "Écran de veille".
5. Sélectionnez "Off" si vous ne voulez pas de la fonction d'économiseur d'écran ou de superposition, ou sélectionnez le délai pertinent avant l'activation de l'économiseur d'écran ou de la superposition de la progression.



Réglage du filtre à eau HydroShield

Lorsque vous avez remplacé le filtre à eau HydroShield, vous devez mettre à jour les paramètres du filtre à eau HydroShield en fonction du nouveau filtre à eau HydroShield.



Nous vous recommandons vivement d'utiliser le test de la goutte d'eau pour tester la dureté de l'eau, car ce test est plus précis et vous permet de mieux utiliser le filtre à eau HydroShield.

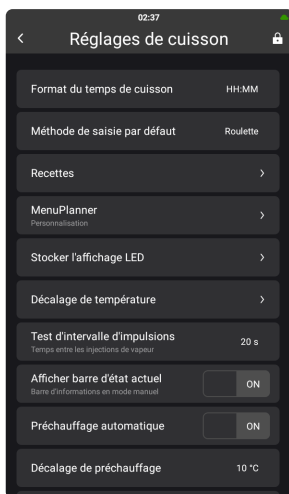
Voir la section "Test de la dureté de l'eau" dans le manuel d'installation.

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres généraux"
3. Appuyez sur "Filtres à eau".
4. Apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"Dureté"	Sélectionnez la dureté de l'eau en fonction du résultat du test de dureté de l'eau. Utilisez le mode "Simple" si vous utilisez les bandelettes d'analyse de l'eau ou le mode "Avancé" si vous utilisez le test de la goutte d'eau.
"Filtre"	Sélectionnez la taille du filtre à eau HydroShield que vous avez installé.
"Entrées d'eau filtrée"	Choisissez entre "aucun", "Cuisson à la vapeur" et "Cuisson à la vapeur et lavage".
"Alertes de filtre"	Activez ou désactivez l'alerte du filtre.
"Filtre changé"	Appuyez sur "Filtre changé" pour réinitialiser les compteurs.

Tableau 15

Pour plus d'informations sur la façon de monter le filtre à eau HydroShield, voir la section Remplacement du filtre à eau HydroShield.

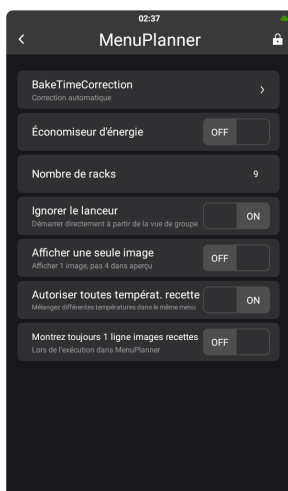


Modification des paramètres de cuisson

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres de cuisson".
3. Apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"Format temps de cuisson"	Choisissez entre le format HH:MM et HH:MM:SS.
"Méthode de saisie par défaut"	Choisissez entre le clavier et la molette.
MenuPlanner	Voir la section Modification des paramètres de cuisson du MenuPlanner.
"Pousse intervalle d'impulsion"	Définit l'intervalle en secondes.
"Afficher la barre d'état actuelle"	Permet d'activer ou de désactiver la barre d'état.
"Préchauffage automatique"	Activez ou désactivez le préchauffage automatique.
"Compensation de préchauffage"	Modifiez le décalage du préchauffage.
"Refroidissement automatique activé"	Permet d'activer ou de désactiver la fonction.
"Décalage de refroidissement"	Définir la température d'offset.
"Décalage du début du refroidissement"	Définir la température de départ de l'offset.

Tableau 16

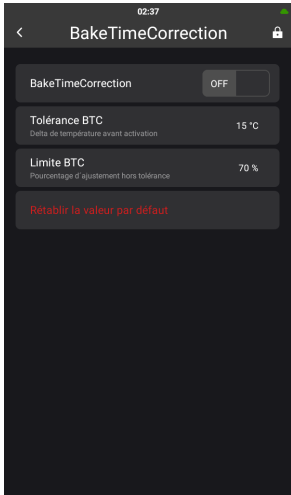


Modification des paramètres de cuisson du MenuPlanner

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres de cuisson".
3. Appuyez sur "MenuPlanner".
4. Apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"BakeTimeCorrection"	Voir la section Modification des paramètres CookTimeCorrection.Modification des paramètres BakeTimeCorrection
"Mot de passe de retour"	Basculer le mot de passe de sortie du MenuPlanner Marche / Arrêt
"Verrouillage de l'édition"	Activez ou désactivez le verrouillage des modifications du MenuPlanner.
"Économiseur d'énergie"	Activez/désactivez l'économiseur d'énergie de MenuPlanner.
"Téléchargez le code d'accès"	Verrouillez l'interface utilisateur pour que personne ne puisse modifier les recettes.

Tableau 17

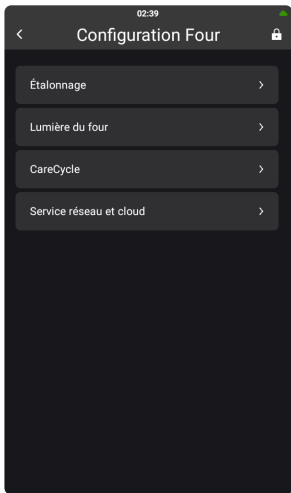


Modification des paramètres BakeTimeCorrection

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Paramètres de cuisson".
3. Appuyez sur "MenuPlanner".
4. Appuyez sur "BakeTimeCorrection".
5. Apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"BakeTimeCorrection"	Permet d'activer ou de désactiver la fonction.
"Tolérance "BTC"	Définir le delta de température avant action.
"Seuil "BTC"	Définissez le pourcentage d'ajustement de l'heure extérieure.

Tableau 18

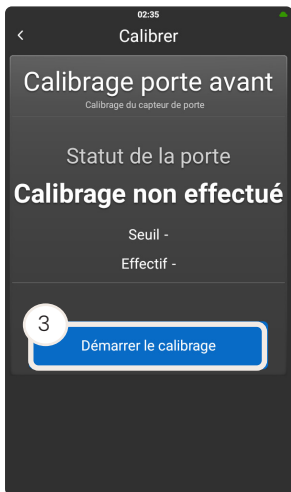


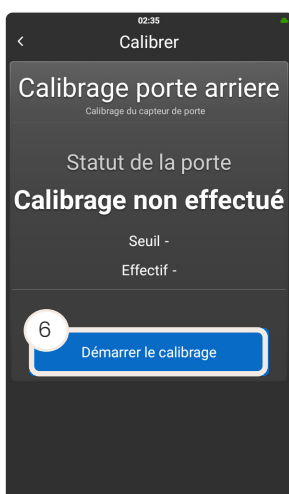
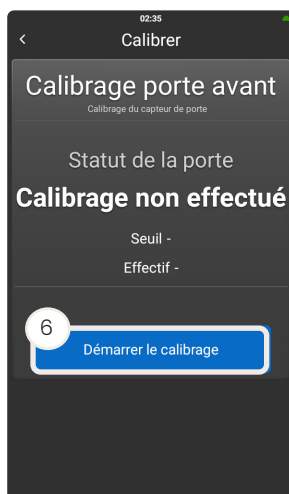
Changez la configuration du four

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Configuration du four".
3. Apportez les modifications nécessaires.

Valeur	Description
"Étalonnage"	Vous pouvez étalonner les éléments suivants à partir de ce menu : porte de l'opérateur, porte de service et humidité automatique.
"Lumière du four"	Vous pouvez définir le temps pendant lequel le voyant du four est allumé et si le voyant du four doit clignoter à la fin d'une action.
"Service réseau et cloud"	Appuyez sur "Menu interface réseau" pour choisir entre eth0 et eth1. Appuyez sur " Adresse Web " pour définir le serveur auquel le four doit être connecté. Appuyez sur "Nom convivial" pour donner au four un nom convivial dans le nuage.

Tableau 19





Étalonnage du capteur des portes du four

Étalonnage de la porte de l'opérateur

1. Fermez la porte de l'opérateur.



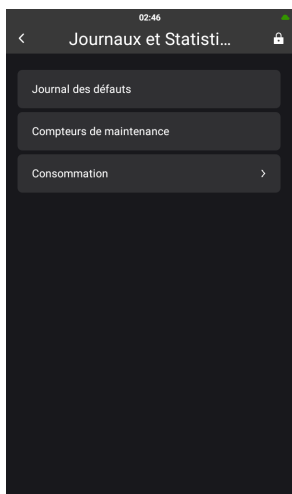
Si vous étalonnez la porte de l'opérateur d'un four PassThrough (traversant), assurez-vous que la porte de service est également fermée.

2. Appuyez sur "Paramètres".
3. Appuyez sur "Configuration du four".
4. Appuyez sur "Étalonnage".
5. Appuyez sur "Étalonnez la porte de l'opérateur".
6. "Démarrer l'étalonnage"
7. Suivez les étapes du guide séquentiel affiché à l'écran.

Étalonnage de la porte de service

Cette section ne concerne que le four PassThrough (traversant).

1. Fermez la porte de l'opérateur et la porte de service.
2. Appuyez sur "Paramètres".
3. Appuyez sur "Configuration du four".
4. Appuyez sur "Étalonnage".
5. Appuyez sur "Étalonnez la porte de service".
6. "Démarrer l'étalonnage"
7. Suivez les étapes du guide séquentiel affiché à l'écran.

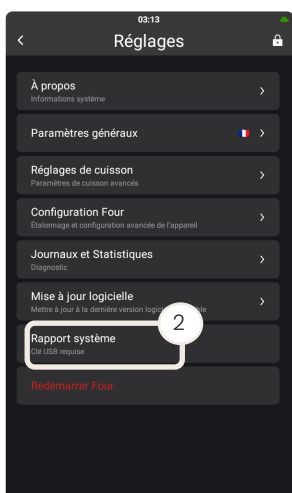


Logs et statistiques de surveillance

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. "Journaux et statistiques"

Valeur	Description
"Journal des défaillances"	Le journal des erreurs affiche chronologiquement la liste des dernières erreurs actives, l'erreur la plus récente apparaissant en haut de la liste.
"Compteur de service"	Aperçu de la fréquence et de la durée d'activation d'un composant.
"Consommation"	Réglez le compteur de déclenchement pour le compteur d'énergie et le compteur d'eau.

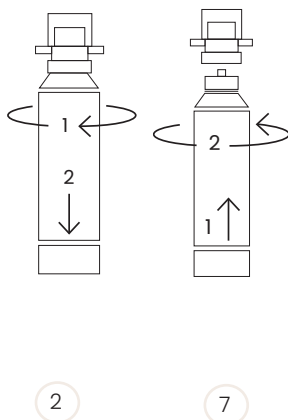
Tableau 20



Création d'un rapport système

1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Insérez une clé USB.
3. Rapport du système USB

Un fichier .zip est téléchargé sur la clé USB. Vous pouvez maintenant envoyer le fichier à votre partenaire de service local.



Remplacement du filtre à eau HydroShield

Remplacez toujours le filtre à eau HydroShield :

- Si l'écran du four affiche l'avertissement "Changement de filtre nécessaire".
- Sur une base régulière et au plus tard 12 mois après l'installation.
- Si le four n'a pas été utilisé pendant quatre semaines ou plus.

IMPORTANT !

Si vous négligez de remplacer le filtre, vous risquez d'endommager le four.



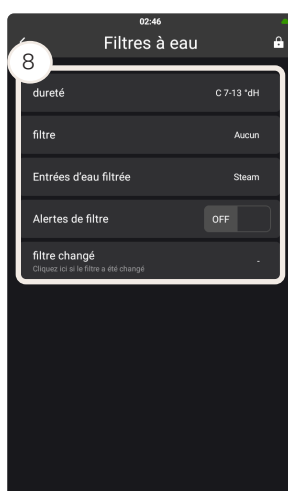
1. Coupez l'alimentation en eau.
2. Retirez le filtre à eau HydroShield en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Retirez le filtre à eau HydroShield de la tête du filtre.



ATTENTION

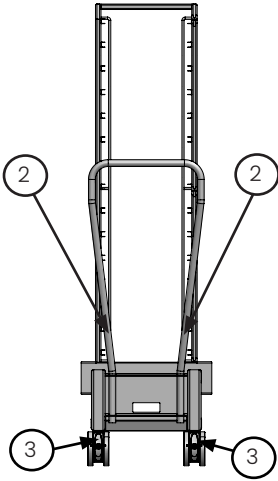
Risque de glissade

- Faites attention lorsque vous retirez le filtre à eau HydroShield usagé car il est lourd et rempli d'eau.



4. Retirez le nouveau filtre à eau HydroShield de son emballage.
5. Retirez le capuchon d'hygiène.
6. Inscrivez la date d'installation et de remplacement sur le filtre.
7. Tournez le filtre à eau HydroShield dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la tête du filtre.
8. Réinitialisez le filtre à eau. Pour plus d'informations, voir la section Réglage du filtre à eau HydroShield.
9. Ouvrez l'alimentation en eau.

Chargement et déchargement d'un chariot à roulettes



DANGER

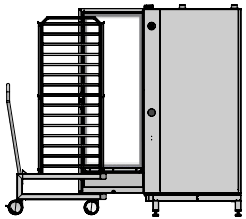
Risque d'écrasement

- Utilisez toujours le frein de stationnement sur les chariots à roulettes.

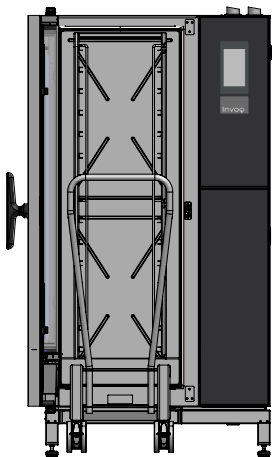
1. Ouvrez la porte du four.



La porte doit être complètement ouverte pour retirer le chariot du four.

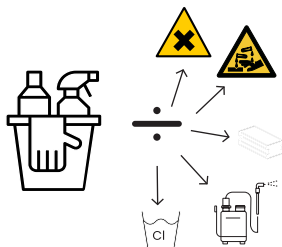


2. Insérez le guidon amovible dans les trous de la base.
3. Dégagez les verrous des roues et sortez délicatement le chariot de l'enceinte du four.
4. Remplacez le chariot d'insertion.
5. Fermez la porte du four.



Cette page est intentionnellement laissée vide.

Cette page est intentionnellement laissée vide.



Nettoyage du four

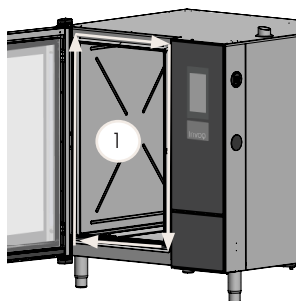
Nous vous recommandons de nettoyer le four quotidiennement, à la fois pour des raisons d'hygiène et pour éviter les interruptions de fonctionnement.



ATTENTION

Risque d'irritation de la peau

- Utilisez un équipement de protection individuelle tel que des gants pour éviter tout contact direct avec les languettes CareCycle Clean et CareCycle Descale.



Nettoyer l'extérieur du four

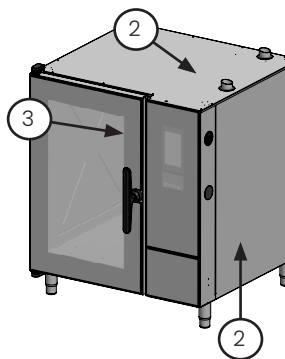
IMPORTANT !

N'utilisez pas de tuyau d'arrosage, de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'extérieur du four, car cela pourrait l'endommager.

IMPORTANT !

Utilisez un détergent ordinaire non corrosif, non toxique et sans chlorure pour le nettoyage de la cuisine (similaire au nettoyage de la table) et un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur du four. N'utilisez pas de brosses ou d'éponges car cela pourrait provoquer des rayures sur l'acier.

1. Nettoyez quotidiennement le joint de la porte pour que le silicone reste propre et souple afin d'assurer une bonne étanchéité.
2. Utilisez un chiffon doux et humide et un détergent liquide pour nettoyer l'extérieur du four,
3. Nettoyez la porte et la façade du four avec un produit pour vitres.
4. Traitez la surface avec de l'huile d'acier.



Nettoyage de l'extérieur de la hotte à condensation/Hoodini

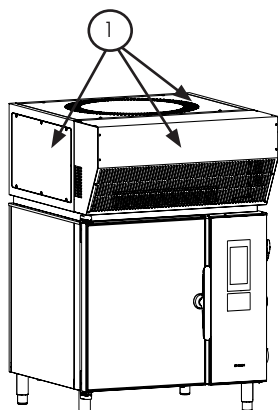
IMPORTANT !

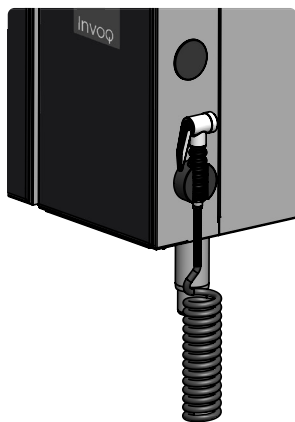
N'utilisez pas de tuyau d'arrosage, de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'extérieur de la hotte à condensation, car cela pourrait endommager la hotte à condensation/Hoodini.

IMPORTANT !

Utilisez un détergent de cuisine ordinaire non corrosif, non toxique et sans chlorure (comme pour le nettoyage de la table) et un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur de la hotte à condensation/Hoodini. N'utilisez pas de brosses ou d'éponges car cela pourrait provoquer des rayures sur l'acier.

1. Utilisez un chiffon doux et humide et un détergent liquide pour nettoyer l'extérieur de la hotte à condensation/Hoodini.
2. Traitez la surface avec de l'huile d'acier.





Utilisation de la douchette à main

La douchette à main est un accessoire en option.



DANGER

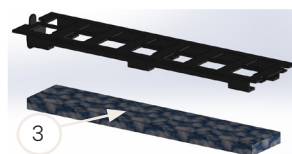
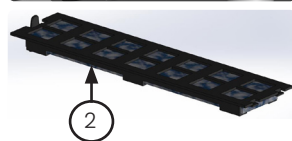
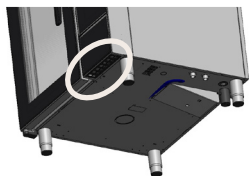
Risque de brûlure

- Ne vaporisez jamais d'eau dans la cavité du four lorsque la température du four est supérieure à 100°C.

IMPORTANT ! Vous pouvez arrêter la douchette à main par la vanne à bille.

IMPORTANT ! Ne vaporisez jamais d'eau dans la cavité du four lorsque la température du four est supérieure à 100°C.

Utilisez la douchette pour laver ou évacuer les restes d'aliments de la cavité du four.



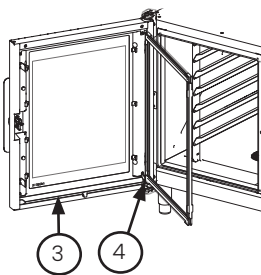
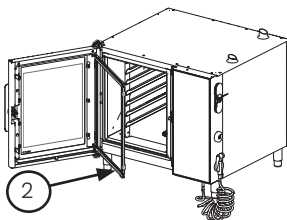
Nettoyage du filtre d'admission d'air

Le filtre est situé sous le compartiment des commandes.

- Nettoyez le filtre d'admission d'air lorsqu'il est sale ou au moins une fois par semaine. Sinon, le contrôleur et/ou d'autres pièces électroniques risquent de surchauffer.
- N'utilisez jamais le four sans le filtre d'admission d'air.

IMPORTANT !

1. Poussez le bouton.
2. Retirez le filtre d'admission d'air complet.
3. Faites glisser et retirez le filtre à air.
4. Nettoyez le filtre à air sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Remplacez-le, si nécessaire.
5. Remontez le filtre d'admission d'air dans l'ordre inverse.

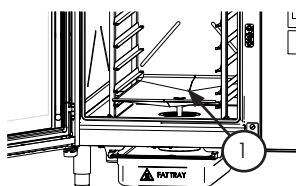


Nettoyage de l'égouttoir

Le plateau d'égouttage est situé au bas de l'intérieur de la porte du four.

IMPORTANT ! Nettoyez le bac d'égouttage lorsqu'il est sale ou au moins une fois par semaine.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Libérez le verre intérieur.
3. Utilisez un chiffon d'eau savonneuse pour nettoyer l'égouttoir.
4. Si la sortie d'eau est bouchée, utilisez la douchette pour la nettoyer.
5. Fixez le verre intérieur.
6. Fermez la porte du four.



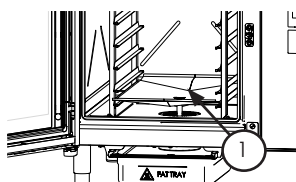
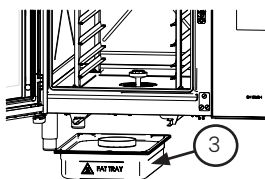
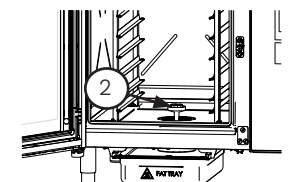
Nettoyage de la séparation des graisses

La séparation des graisses est une option montée en usine. Il est situé dans le moufle du four et sous le four.

Nettoyage du plateau de séparation des graisses

IMPORTANT ! Nettoyez le récipient de séparation des graisses après chaque lavage.

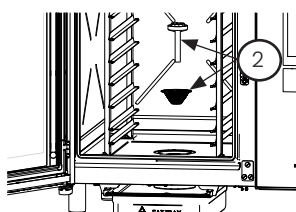
1. Retirez la plaque de guidage de la graisse.
2. Versez ½ litre d'eau savonneuse chaude dans l'entonnoir du moufle du four.
3. Retirez le récipient de séparation des graisses du dessous du four.
4. Débarrassez-vous de l'eau sale.
5. Nettoyez le récipient de séparation des graisses à la main ou au lave-vaisselle.
6. Poussez le récipient de séparation des graisses dans la boîte située sous le four.

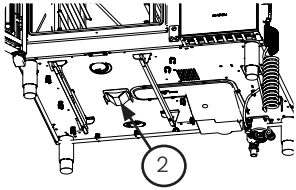
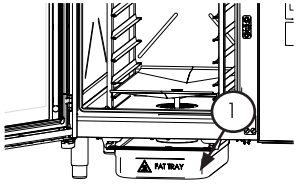


Nettoyage du tamis et de l'entonnoir

IMPORTANT ! Nettoyez quotidiennement le tamis et l'entonnoir

1. Retirez la plaque de guidage de la graisse.
2. Retirez l'entonnoir et le tamis de l'intérieur du four.
3. Nettoyez l'entonnoir et le tamis à la main ou au lave-vaisselle.
4. Remettez l'entonnoir et le tamis en place.

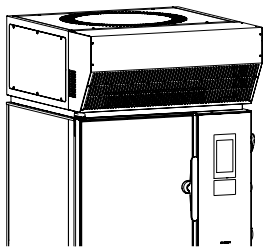




Nettoyage de la séparation des graisses

IMPORTANT ! Nettoyez le siphon de séparation des graisses après chaque journée

1. Retirez le conteneur externe de séparation des graisses.
2. Retirez le siphon de séparation des graisses.
3. Nettoyez le récipient de séparation des graisses à la main ou au lave-vaisselle.
4. Remettez en place le siphon de séparation des graisses.
5. Remettez la séparation des graisses dans le plateau.

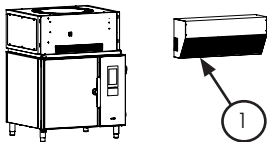


Nettoyage du filtre de la hotte à condensation

Le filtre est situé à l'avant et à l'arrière de la hotte à condensation.

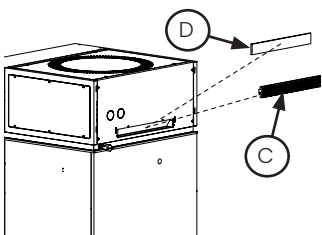
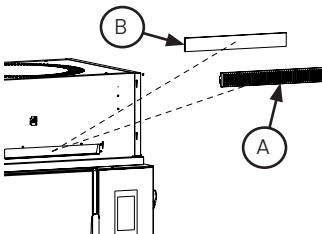
- Nettoyez le filtre de la hotte de condensation lorsqu'il est sale ou au moins une fois par semaine. Sinon, le contrôleur et/ou d'autres pièces électroniques risquent de surchauffer.
- Ne jamais utiliser la hotte à condensation sans le filtre de la hotte à condensation.

IMPORTANT !



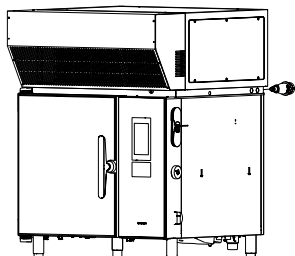
Pour nettoyer le filtre situé à l'avant de la hotte à condensation :

1. Retirez la face avant du capot de condensation
2. Retirez le cadre du filtre (A) et le filtre de la hotte de condensation (B).
3. Nettoyez le filtre à air sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Remplacez-le, si nécessaire.
4. Remontez les dans l'ordre inverse.



Pour nettoyer le filtre à l'arrière de la hotte à condensation :

1. Retirez la face avant de la hotte de condensation (uniquement pour les fours PassThrough (traversant)).
2. Retirez le cadre du filtre (C) et le filtre de la hotte de condensation (D).
3. Nettoyez le filtre à air sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Remplacez-le, si nécessaire.
4. Remontez les dans l'ordre inverse.

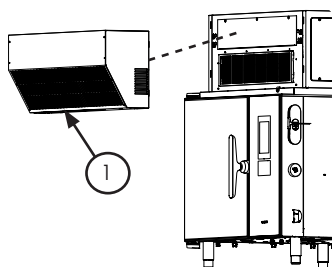


Nettoyage du filtre Hoodini

Le filtre est placé à l'avant du Hoodini.

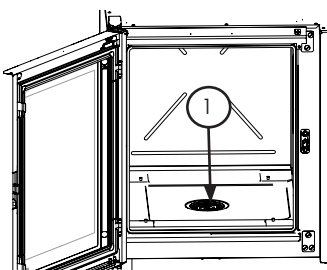
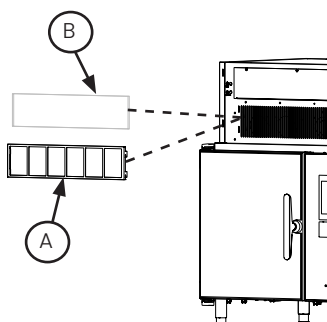
IMPORTANT !

- Nettoyez le filtre d'admission d'air lorsqu'il est sale ou au moins une fois par semaine. Sinon le contrôleur et/ou d'autres pièces électroniques risquent de surchauffer.
- N'utilisez jamais le Hoodini sans le filtre Hoodini.



Pour nettoyer le filtre placé à l'avant du Hoodini :

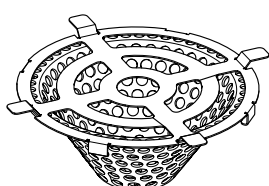
1. Enlevez l'avant du Invoq Hoodini
2. Retirez le cadre du filtre (A) et le filtre Hoodini (B).
3. Nettoyez le filtre à air sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Remplacez-le, si nécessaire.
4. Remonter l'avant du Hoodini dans l'ordre inverse.



Nettoyage du tamis

IMPORTANT ! Nettoyez le tamis quotidiennement

1. Retirez l'entonnoir et le tamis de l'intérieur du four.
2. Nettoyez l'entonnoir et le tamis à la main ou au lave-vaisselle.
3. Remettez le tamis en place.



Entretien et nettoyage réguliers

Intervalle	Type d'entretien et de nettoyage
Quotidien- nement	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez l'extérieur du four. Voir la section Nettoyer l'extérieur du four. • Nettoyage du tamis et de l'entonnoir pour la séparation des graisses. Voir la section Nettoyage du tamis et de l'entonnoir. • Nettoyage de la séparation des graisses Voir la section Nettoyage de la séparation des graisses. • Nettoyage du tamis Voir la section Nettoyage du tamis
Toutes les semaines	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage du filtre d'admission d'air. Voir la section Nettoyage du filtre d'admission d'air. • Nettoyage de l'égouttoir. Voir la section Nettoyage de l'égouttoir. • Nettoyage du filtre de la hotte à condensation Voir la section Nettoyage du filtre de la hotte à condensation.
Tous les ans	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le filtre à eau HydroShield, s'il n'a pas été changé au cours de l'année écoulée. Voir la section Remplacement du filtre à eau HydroShield.
A chaque lavage	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le récipient de séparation des graisses après chaque lavage. Voir la section Nettoyage de la séparation des graisses.

Tableau 21

IMPORTANT ! Nous vous recommandons vivement de suivre les guides CareCycle figurant sur le four.

Données techniques

Capacité

Capacité	6-400x600 GN	9-400x600 EN	16-400x600 EN
Capacité et dimensions des plaques	400x600 EN; feuille US	400x600 EN; feuille US	400x600 EN; feuille US
Nombre de patins, distance de 80 mm	6 x 400x600 EN	9 x 400x600 EN	16 x 400x600 EN
Nombre de patins, distance de 95 mm	5 x 400x600 EN	8 x 400x600 EN	14 x 400x600EN
Charge alimentaire maximale par plaque [kg].	4,5	4,5	4,5
Charge maximale d'aliments par four [kg]	27	40,5	72

Tableau 22

Cette page est intentionnellement laissée vide.

Mise au rebut du four

Le four contient des matériaux recyclables. La mise au rebut du four ou de certaines de ses parties doit se faire dans le respect de l'environnement, conformément à au règlement WEE, à la directive 2012/19/UE ou aux réglementations locales pour les pays hors de l'UE.

Déclaration de conformité CE

Vous trouverez la déclaration de conformité dans la bibliothèque des actifs à l'adresse suivante

<https://asset-library.invoqoven.com/>.

Cette page est intentionnellement laissée vide.

Cette page est intentionnellement laissée vide.

CONTACTEZ- NOUS.

En tant que spécialiste de four combi, nous faisons toujours tout notre possible pour venir en aide à nos clients. Dans le monde entier.

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

Partie de

