

# Manuel de l'utilisateur

## Invoq miniCombi

6-1/1 GN

10-1/1 GN

Électrique

FR - Français

Ceci est une traduction du document original en anglais



# 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 .....	18
Consignes de sécurité pendant l'utilisation.....	18
Équipement de protection individuelle.....	19
Présentation du produit	20
Description du produit.....	20
Applications .....	20

<b>Fonctions de contrôle</b>	<b>21</b>
Menu principal.....	21
Menu manuel.....	21
Menu des recettes.....	22
Menu CombiWash.....	22
SmartChef menu.....	22
Menu Autres .....	23
Menu des paramètres.....	23

<b>Utilisation du four</b>	<b>24</b>
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
Réglage de la température de la sonde à cœur .....	31
En utilisant la fonction d'air pulsé .....	32
Réglage de la fonction CombiSpeed .....	33
Préchauffage automatique du four.....	34
Refroidissement automatique du four.....	34
Utilisation du menu Recettes.....	35
Créer une recette.....	35
Utilisation d'une recette .....	38
Modifier une recette.....	38
Ajout d'une recette existante aux favoris.....	38
Duplication d'une recette .....	39
Suppression d'une recette.....	39
Définir la position du QSR.....	40
Utilisation de la fonction USB .....	42
Utilisation du menu SmartChef.....	48
Modes de cuisson de la viande.....	48

Utilisation du menu "CombiWash" .....	49
Démarrer un cycle CombiWash .....	49
Types de cycles de lavage.....	50
Programmer un lavage CombiWash .....	50
Changer de produits chimiques .....	52
Utilisation du menu Autres.....	53
Refroidissement du four .....	53
En utilisant la fonction de preuve.....	54
Utilisation de MenuPlanner .....	55
Utilisation de la fonction de la minuterie de démarrage.....	66
Utilisation du menu Paramètres .....	68
Changement d'utilisateur.....	68
Recherche d'informations sur le système.....	68
Modification des paramètres généraux.....	69
Modification des paramètres de cuisson .....	76
Changez la configuration du four.....	78
Étalonnage de la porte.....	78
Logs et statistiques de surveillance.....	79
Mise à jour du logiciel.....	79
Création d'un rapport système.....	79
Remplacement du filtre à eau HydroShield.....	80
Utilisation de la sonde à cœur.....	81
Viandes contenant de grandes quantités de tissu conjonctif.....	82
Buffets et présentoirs.....	82

## Nettoyage du four 83

Nettoyer l'extérieur du four.....	83
Nettoyage de l'extérieur de la hotte à condensation/Hoodini.....	84
Utilisation de la douchette à main.....	84
Nettoyage du filtre d'admission d'air.....	85
Nettoyage de la grille.....	85
Nettoyage de l'entrée d'air à l'avant de Hoodini.....	86
Nettoyage des racks et du déflecteur arrière.....	87
Entretien et nettoyage réguliers.....	88

Données techniques	89
Capacité.....	89
Directives concernant la température à cœur de la viande	90
Directives concernant la température à cœur des poissons	90
Directives relatives à la température à cœur pour Delta-T ...	90
Mise au rebut du four	91
Déclaration de conformité CE	91

Cette page est intentionnellement laissée vide.

# Introduction

Cher client,

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

Cet appareil puissant et peu encombrant offre des performances exceptionnelles tout en s'intégrant parfaitement au style de votre cuisine moderne.

Découvrez la polyvalence, l'efficacité et l'intégration parfaite dans votre cuisine grâce au four Invoq miniCombi, sans sacrifier votre précieux espace de travail.

Avec son design compact et ses fonctionnalités avancées, le four Invoq miniCombi donnera à votre cuisine moderne un look élégant, et vos clients apprécieront chaque repas que vous leur servirez. Cela va sans aucun doute changer la donne pour votre entreprise de restauration.

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 GN Invoq Hybrid 10-1/1 avec sonde à cœur.

## 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		Injection de vapeur
	Vapeur		Sonde
	Convection		Cook & Hold
	Combi		Delta-T
	CombiSpeed		Refroidir
	Minuterics		Préchauffage
	Température		Processus de pousse
	Ventilateur		RackTimer
	Échappement fermé		Minuterie continue
	Échappement ouvert		Plus







### Icônes du sous-menu Paramètres

Symbole	Description	Symbole	Description
	Paramètres		Configurer







### Icônes de SmartChef

Symbole	Description	Symbole	Description
	Vitesse lente		Vitesse rapide



### Icônes CombiWash

Symbole	Description	Symbole	Description
	Lavage puissant		Lavage intensif
	Lavage moyen		Rinçage
	Lavage léger		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
	"Bœuf"		Pépites
	Porc		Grillé
	Agneau		Divers
	Gibier		Desserts
Symbole	Description	Symbole	Description
	Volaille		Gâteau
	Poulet		Gâteaux
	Poulets		Strudel aux pommes
	Morceaux de poulet		Petits gâteaux
	Poisson		Pain
	Fruits de mer		Pains
	Saucisse		Pain de seigle
	Feuilleté de saucisse		Pommes de terre
	Tarte		Frites
	Gratin		Riz et pâtes
	Miche de pain		Légumes
	Jambon		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.



### AVERTISSEMENT

Risque de coupure des mains

- Éteignez le four avant de retirer le déflecteur arrière.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance

## Consignes de sécurité avant l'utilisation



### DANGER

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



### AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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



### AVERTISSEMENT

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.



### AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

- Placez les plateaux 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 plateaux contenant des liquides chauds.

**ATTENTION**

Risque de brûlure

- N'appuyez sur pas des surfaces chaudes - la température de certaines surfaces peut dépasser 60°C.

**AVERTISSEMENT**

Risque de brûlures chimiques

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

**AVERTISSEMENT**

Risque d'écrasement

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

**AVERTISSEMENT**

Risque de glissade

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

**AVERTISSEMENT**

Risque de coupure des mains

- Soyez vigilant lorsque vous nettoyez le filtre d'aspiration avant sur le Hoodini étant donné que la grille est coupante.
- Utilisez des gants de protection individuelle pour éviter de vous couper.

## Équipement de protection individuelle

**ATTENTION**

Risque d'irritation de la peau

- Utilisez des gants de protection individuelle pour éviter tout contact direct avec le détergent et l'agent de rinçage HOUNÖ PROTECT.

# Présentation du produit

## DESCRIPTION DU PRODUIT

L'Invoq miniCombi est la solution ultime pour les cuisines où l'espace est limité mais où l'on ne peut pas faire de compromis sur la performance. Ce four combi 6-1/1 GN compact offre des résultats exceptionnels avec injection vapeur avancée, capteurs intelligents et une utilisation efficace de l'eau et de l'énergie. Malgré son design compact, ce four offre une productivité impressionnante grâce à sa capacité de 6 plaques, ce qui le rend idéal pour les cuisines certes petites mais très performantes.

Les fonctionnalités intégrées, notamment le nettoyage automatisé, garantissent un flux de travail fluide tout en minimisant la consommation, ce qui vous permet d'économiser du temps, de l'énergie et de l'argent sans sacrifier la qualité.

## 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.

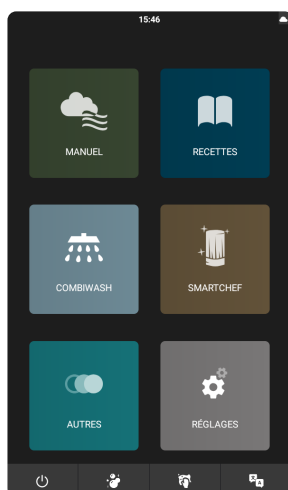
Le four ne doit être utilisé qu'à la main.

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

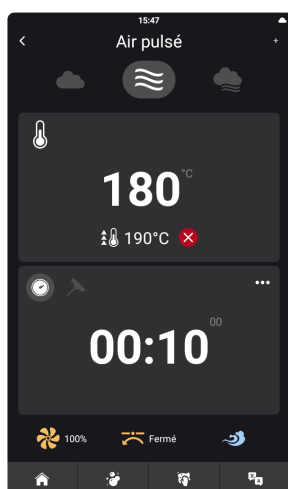
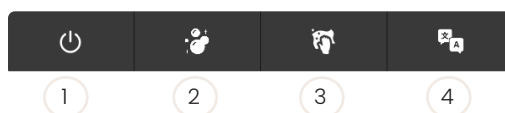
À partir de ce menu, vous avez accès aux fonctions suivantes :

- «Manuel»
- «Recettes»
- "CombiWash"
- "SmartChef"
- «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 "CombiWash".
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



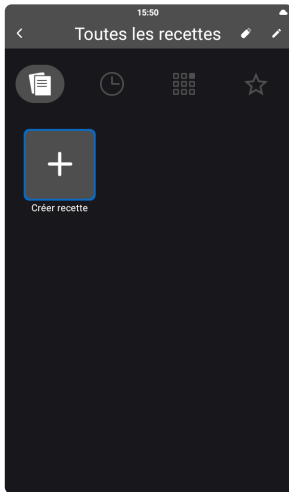
## Menu manuel

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

- Air pulsé
- Vapeur
- CombiSpeed.

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

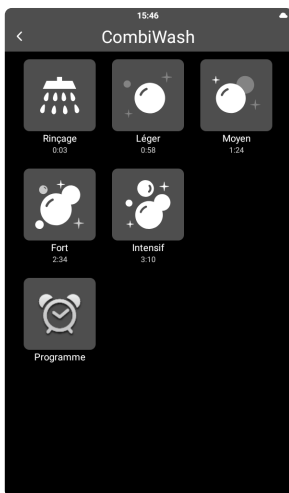
- Température du four
- Échappement
- Temps de préparation («Continuous time» et «RackTimer»)
- Température de base
- Vitesse du ventilateur



## Menu des recettes

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

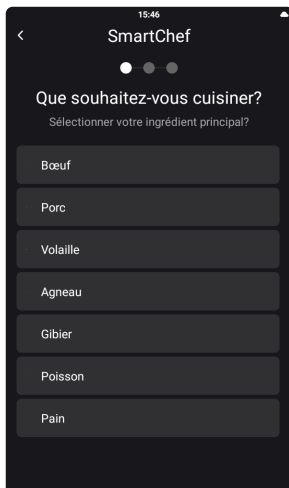
- Ajoutez des recettes.
- Voir les recettes les plus récemment utilisées.
- Voir les groupes de recettes.
- Voir les favoris.



## Menu CombiWash

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

- «Rinçage»
- «Léger»
- «Moyen»
- "Puissant"
- «Intensif»
- "Programme"



## SmartChef menu

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

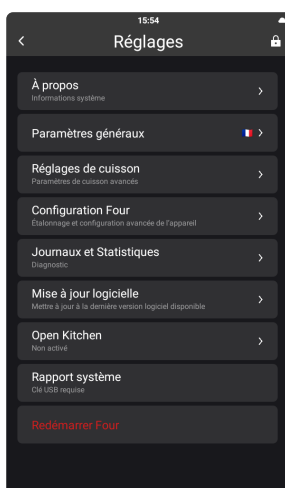
- Sélectionnez l'ingrédient clé.
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Réglez la température à cœur, la couleur, le mode, la taille, la durée et la vitesse en fonction du mode de cuisson.



## Menu Autres

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

- MenuPlanner
- "Essayer"
- "Refroidir"
- "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.



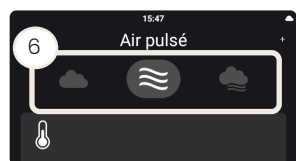
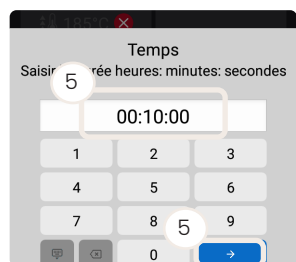
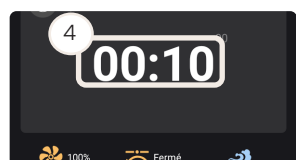
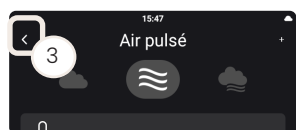
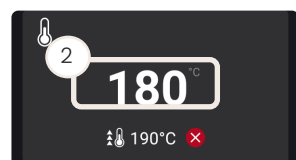
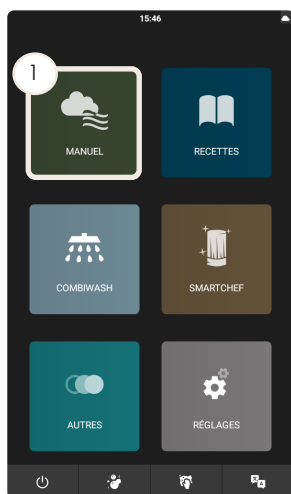
Utilisez la molette, pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

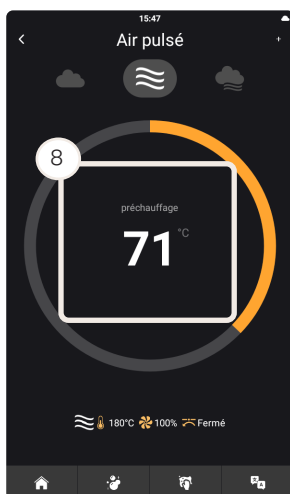
3. Pour revenir à l'affichage précédent, Appuyez sur l'icône de la flèche dans le coin supérieur gauche.
4. Pour entrer l'heure et la température à l'aide du clavier, Appuyez sur et maintenez la touche pendant deux secondes à l'écran.



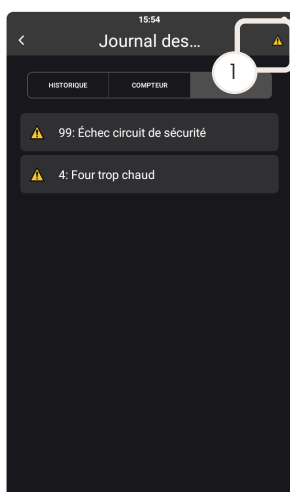
Utilisez le clavier pour régler la température par intervalles de 1 degré.

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"

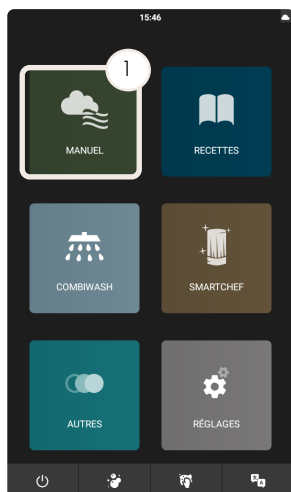
Cette fonction n'est visible qu'en cas d'erreurs actives. Vous pouvez toujours accéder à la fonction d'enregistrement des défauts à partir du menu "Journaux et statistiques" du menu "Paramètres".

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.

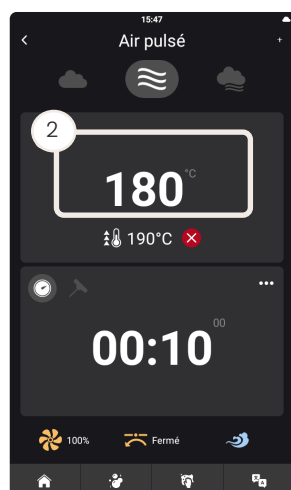
Valeur	Description
"Historique"	Une vue d'ensemble chronologique des journaux de défauts du four.
"Décompte"	Un résumé des défauts que le four a manifesté.
"Actif"	Affiche les défauts actifs du four.

Tableau 1



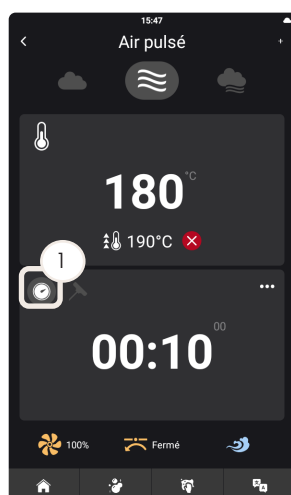
## Utilisation du menu Manuel

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.



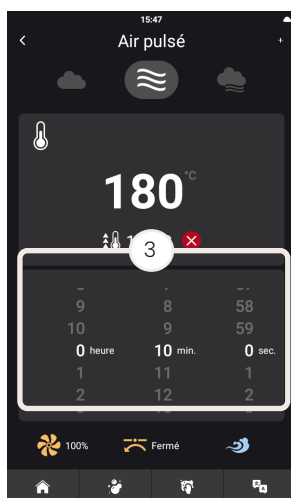
## Réglez la température du four

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.

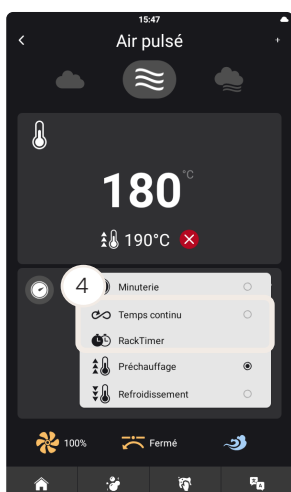


## Réglage de l'intervalle de temps

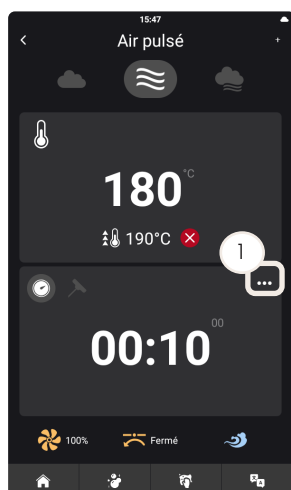
1. Sélectionnez l'icône de la minuterie.
2. Appuyez sur l'écran.



- 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".

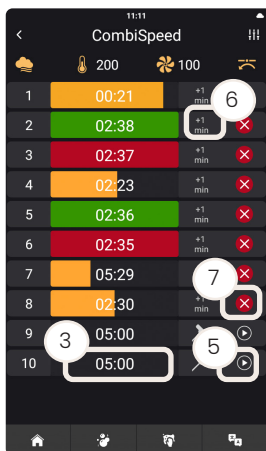


#### Utilisation de la fonction RackTimer

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 de cuisson.

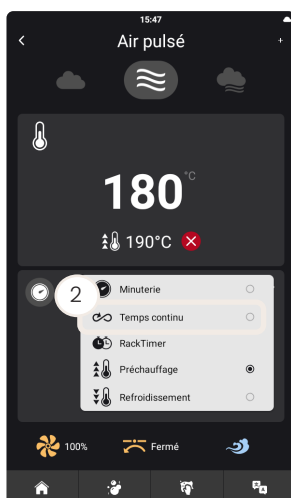
7. Appuyez sur l'icône d'arrêt pour arrêter ou réinitialiser le minuteur.

Couleur/action

Description

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

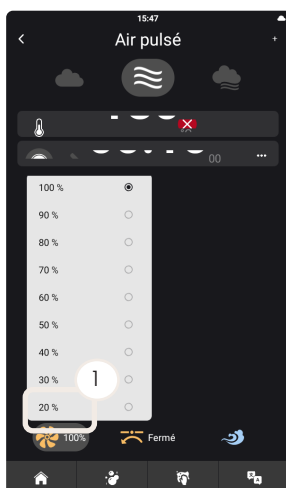
Tableau 2



### 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.

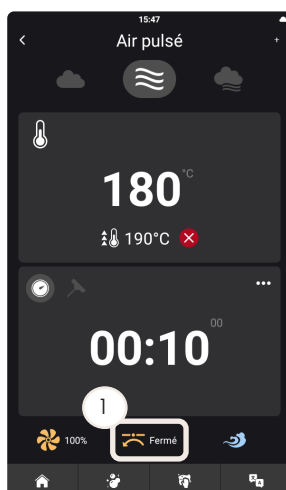
1. Appuyez sur l'icône du ventilateur.
2. Sélectionnez la vitesse du ventilateur.



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.

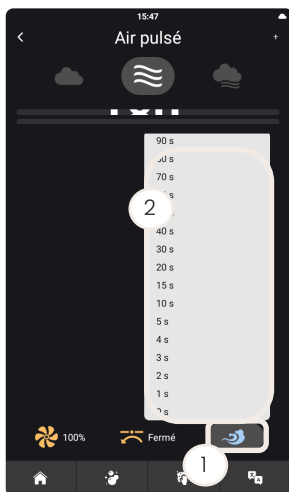


### Réglage de la fonction d'échappement

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

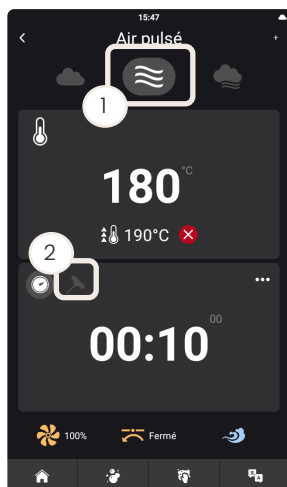


Ouvrez l'échappement pour rendre la surface d'un produit plus croustillante.



## 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.



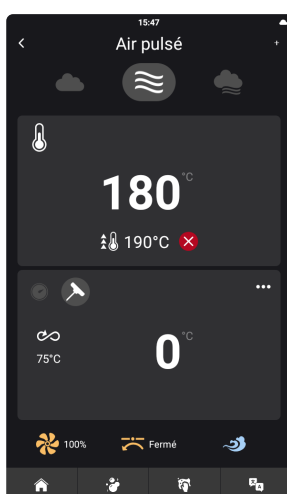
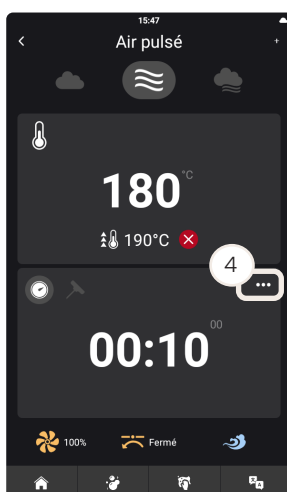
## Réglage de la température de la sonde à cœur

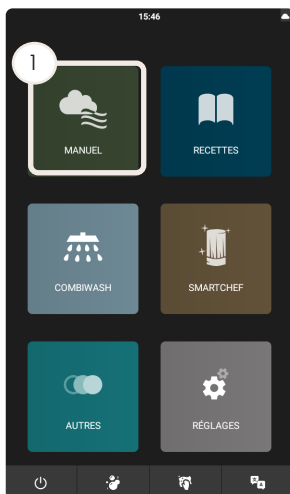
1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez sur l'icône de la sonde à cœur.
3. Appuyez sur l'écran et faites glisser votre doigt vers le haut ou le bas pour sélectionner la température souhaitée. Ou Appuyez sur et maintenez pendant deux secondes sur l'écran pour utiliser le clavier.
4. Appuyez sur l'icône plus pour changer les modes de cuisson de la sonde centrale.

## Mode de cuisson par sonde à cœur réglages

Mode de cuisson	Description
"Normal"	Utilisez "Normal" si vous voulez utiliser la température à cœur pour déterminer quand le produit est terminé.
"Delta-T"	Utilisez la fonction "Delta-T" pour atteindre lentement une température à cœur spécifique, à l'aide d'une chaleur douce et faible.  Le four maintient une différence de température constante entre la température du cœur et la température du four. La température du four augmente lentement à mesure que la température à cœur augmente. La valeur par défaut est fixée à 20°C.
"Cook & Hold"	Utilisez la fonction "Cook & Hold" lorsque vous souhaitez atteindre une température à cœur spécifique, maintenir l'aliment chaud une fois qu'il est cuit et attendrir la viande. Il est également utile pour la cuisson de nuit.

Tableau 3





## En utilisant la fonction d'air pulsé

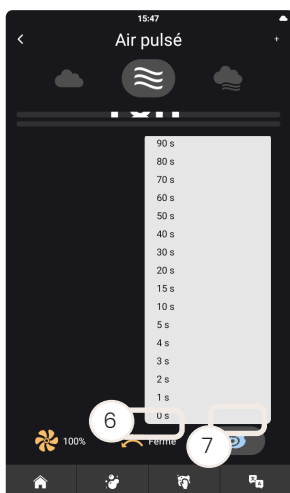
1. Appuyez sur "Manuel" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur l'icône d'air pulsé.
3. Réglez la température.
4. Réglez la minuterie ou le mode de sonde à cœur.
5. Réglez la vitesse du ventilateur.
6. Appuyez sur l'icône d'injection de vapeur et sélectionnez une durée pour l'ajout de vapeur.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

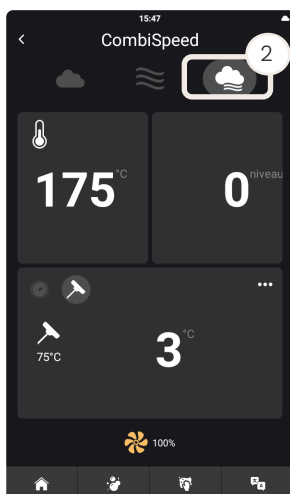


Réglez la fonction d'évacuation en position ouverte lorsque vous faites du pain et de la cuisson au four, lorsque vous faites rôtir des morceaux de viande ou si vous souhaitez obtenir un effet de grill.

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

Tableau 4





## Réglage de la fonction CombiSpeed

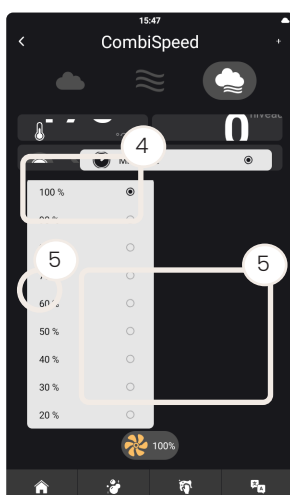
La fonction CombiSpeed vous permet de régler la température du four et de sélectionner un taux d'humidité. Cette fonction est bien adaptée aux produits braisés et à la volaille.

La fonction CombiSpeed minimise la rétraction et améliore l'aspect et la saveur des produits. Vous pouvez choisir entre dix niveaux d'humidité différents.

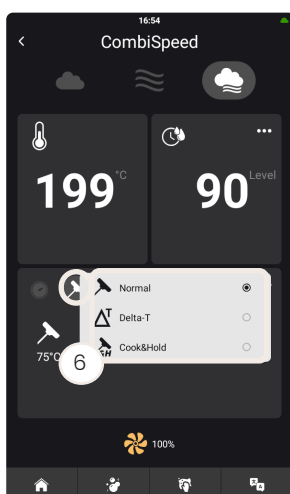


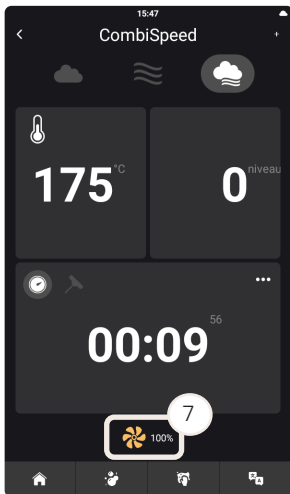
Pour obtenir le meilleur résultat, ne chargez pas les produits avant que le four ait atteint la température programmée.

1. Appuyez sur «Manuel» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur l'icône du combi.
3. Réglez la température.
4. 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».



5. Appuyez sur l'icône de la sonde à cœur, le four démarre en mode « Normal ».  
Pour changer de mode, Appuyez sur l'icône plus pour choisir entre «Normal», «Delta-T» ou «Cook & Hold».
6. Appuyez sur l'icône du ventilateur et réglez la vitesse du ventilateur.

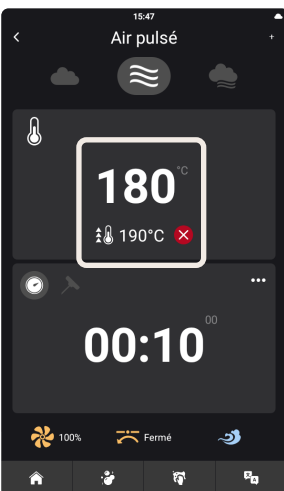




### Niveaux d'humidité recommandés

Produit	Niveau d'humidité	Température [°C]
Rôtissage	30-40	170-190
Production de sauce pendant le braisage de la viande	70-80	145-165
Pochage du poisson, de la volaille et des légumes croquants	90-100	70-120
Cuisson à la vapeur des pommes de terre, du riz, des pâtes, de la viande, etc.	100	100

Tableau 5



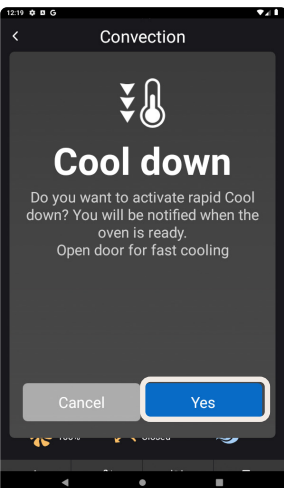
100 °C avec 100 % d'humidité peut être utilisé comme alternative au mode vapeur.

### 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.



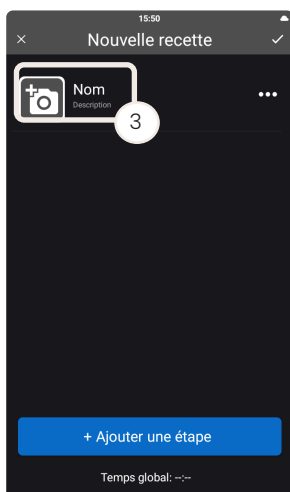
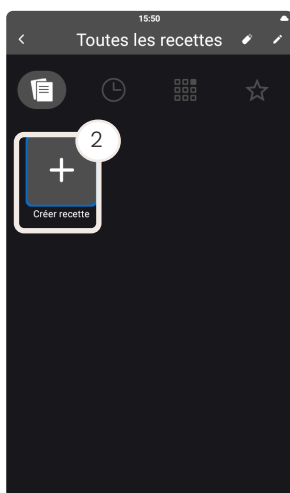
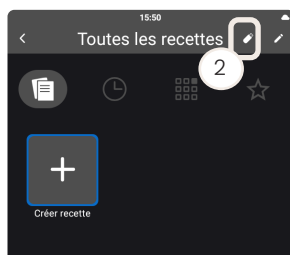
Vous pouvez régler les paramètres du delta dans le menu "Paramètres". Voir la section Modification des paramètres CookTimeCorrection

### 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

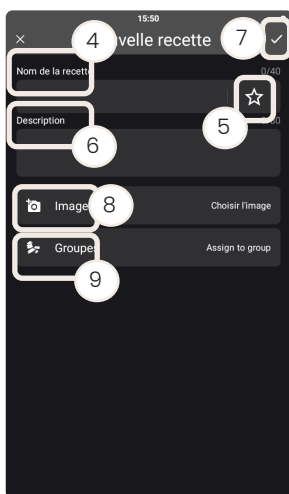
Le four peut contenir 1500 recettes. Chaque recette peut contenir jusqu'à 15 étapes différentes. Un ensemble de recettes prééglées est installé sur le four en usine. Ces recettes sont disponibles dans toutes les langues accessibles dans l'interface utilisateur.

1. Allez dans «Recettes» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur l'icône USB.
3. Appuyez sur «Importer les recettes».
4. Appuyez sur «Packs de langue».
5. Sélectionnez le pack de langue que vous voulez importer.

## Créer une recette

### Création du contenu de la recette

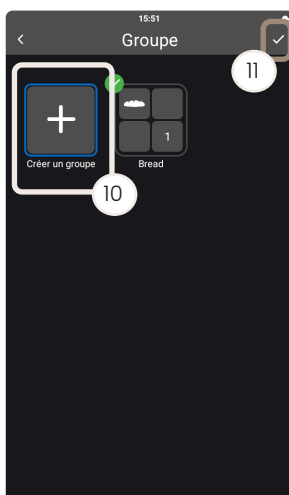
1. Appuyez sur «Recettes» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur «Créer une recette».
3. Appuyez sur «Nom».



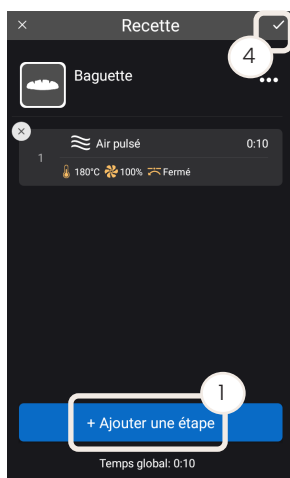
4. Entrez le nom de la recette.
5. Appuyez sur l'icône des favoris pour ajouter la recette à la vue des favoris.
6. Saisissez une description, si nécessaire.
7. Appuyez sur l'icône «terminé».
8. Appuyez sur «Image» si vous voulez ajouter une image.



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.

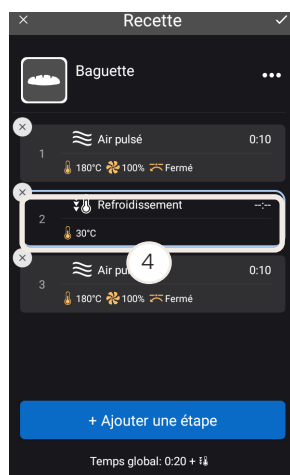


Utilisez une étape "Note" à n'importe quelle étape du programme de recette pour créer une alarme ou transmettre une information à l'utilisateur.



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

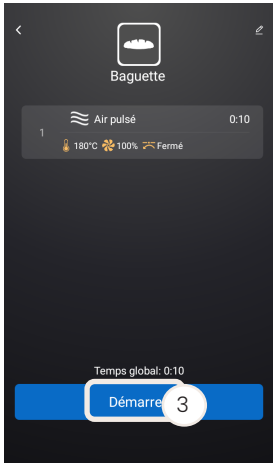
4. Appuyez sur l'icône «terminé».



### 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.



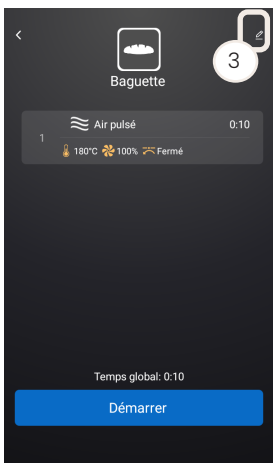
### Utilisation d'une recette

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



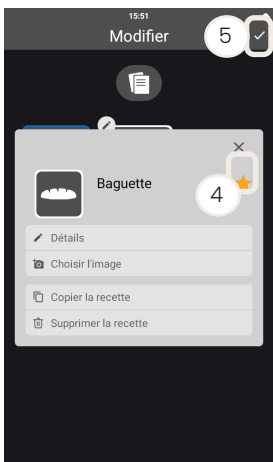
Un aperçu des détails de la recette s'affiche.

3. Appuyez sur «Démarrer».



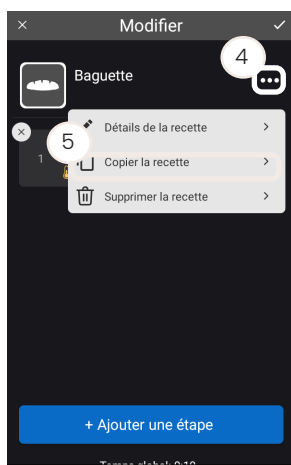
### Modifier une recette

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

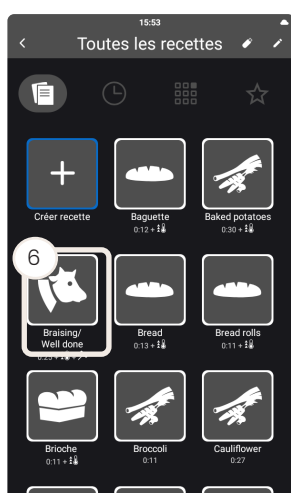
Cette fonctionnalité est un moyen facile de créer des recettes spécifiques avec un contenu similaire.

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.

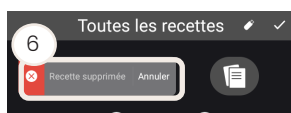


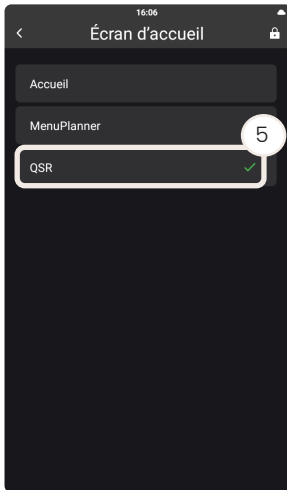
## Suppression d'une recette

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).

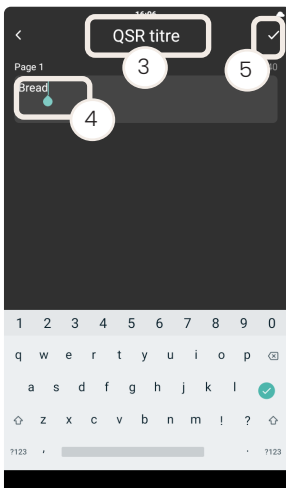




## Définir la position du QSR

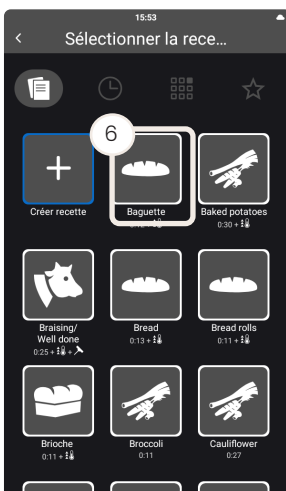
### Changer le profil de démarrage en "QSR".

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".

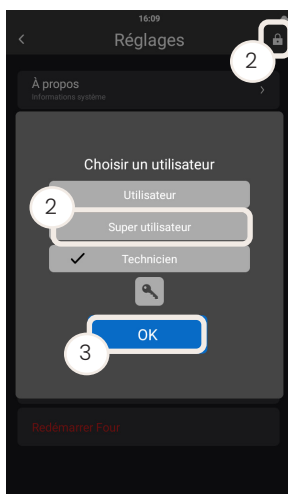


### Nommer les titres sur la page

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".



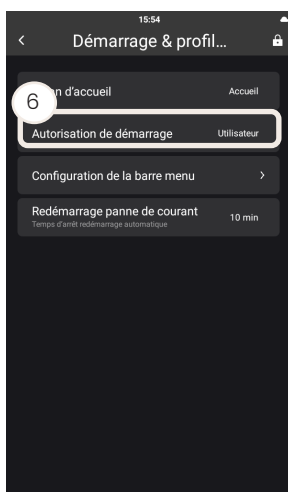
6. Appuyez sur "+" et ajoutez les recettes correspondantes.
7. Appuyez sur "Terminé".



### Verrouillage de l'écran d'accueil

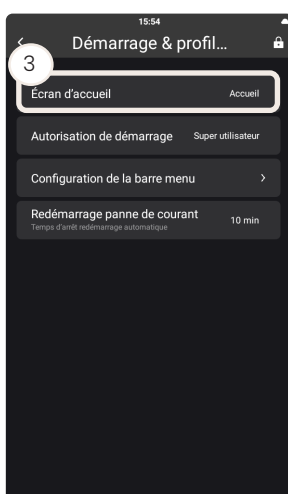
Vous pouvez verrouiller les autorisations de l'utilisateur afin qu'il ne puisse pas modifier les recettes et qu'il ait un accès limité aux paramètres.

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".



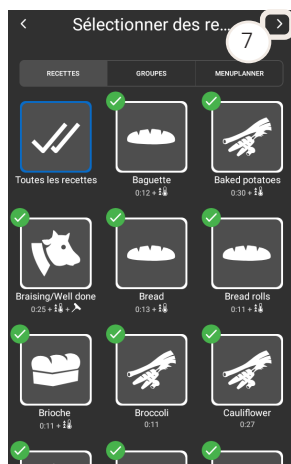
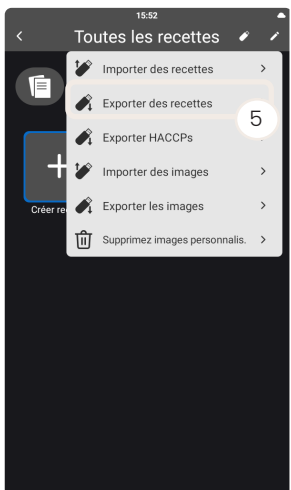
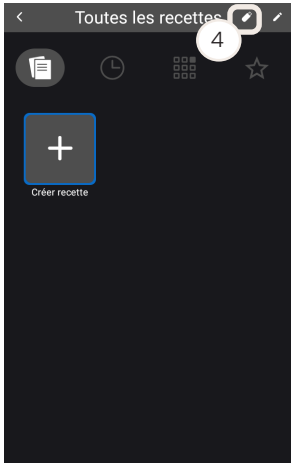
4. Appuyez sur "Paramètres généraux"
5. Appuyez sur "Démarrage et profil utilisateur".
6. Appuyez sur "Autorisation de démarrage".
7. Sélectionnez "Utilisateur".
8. Redémarrez le four.

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



### Désactivez la fonction QSR

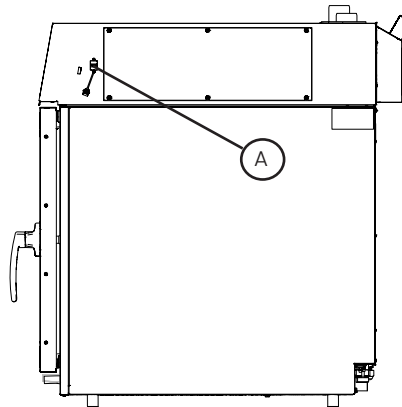
1. Changez les paramètres de l'utilisateur en "Superuser". Voir la section Changement d'utilisateur.
2. Changez le profil de démarrage à " Home " ou à l'un des autres paramètres. Voir la section Changer le profil de démarrage en «QSR»..



## Utilisation de la fonction USB

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

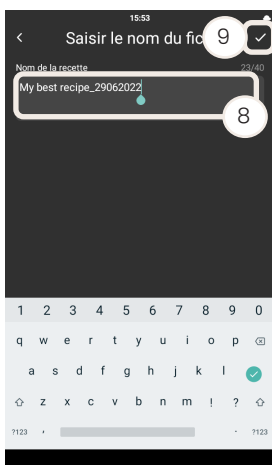
Vous pouvez exporter et importer des paramètres, des images, des recettes du MenuPlanner et des recettes via le port USB, puis les transférer vers un autre four Invoq. Vous pouvez également importer les recettes des fours du modèle TOUCH qui ont été produits de septembre 2012 à octobre 2022.



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.

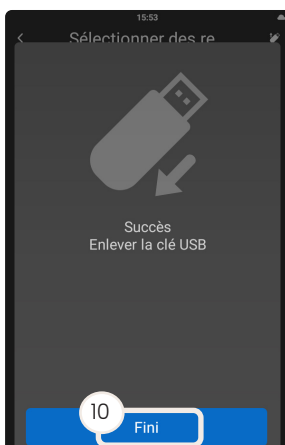


8. Saisissez le nom du fichier de la recette.

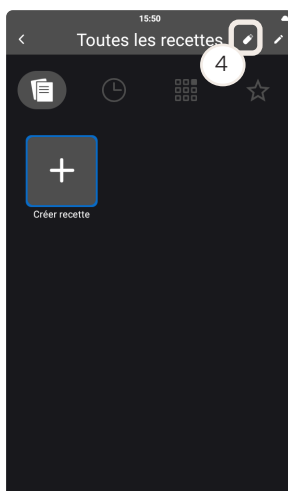


Nous vous recommandons de nommer et de dater le fichier pour faciliter la navigation.

9. Appuyez sur l'icône «terminé».



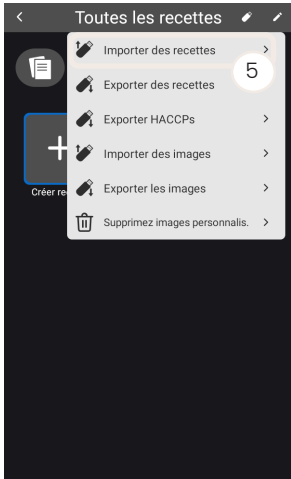
10. Appuyez sur «Terminer».
11. Retirez la clé USB.
12. Réinsérez le bouchon de protection en silicone.



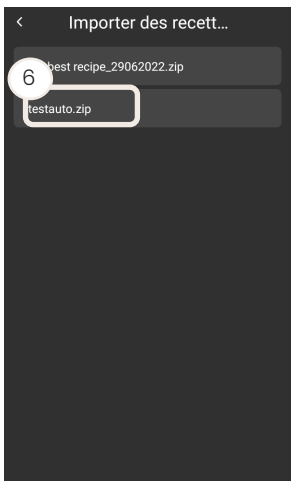
### Importation d'une recette

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

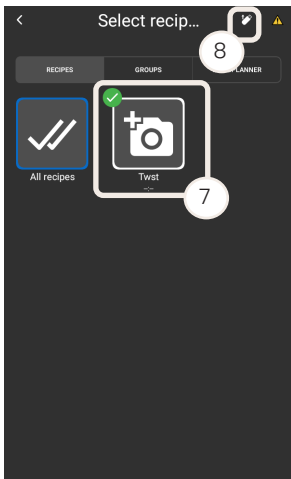
1. Retirez le bouchon de protection en silicone du port USB.
2. Insérez une clé USB
3. Appuyez sur «Recettes» dans le menu de l'écran d'accueil.
4. Appuyez sur l'icône USB.



5. Appuyez sur «Importer les recettes».

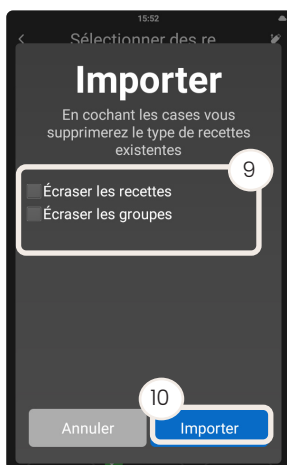


6. Appuyez sur le fichier .zip que vous voulez importer.



7. Sélectionnez les recettes, les groupes et/ou le MenuPlanner que vous souhaitez importer.

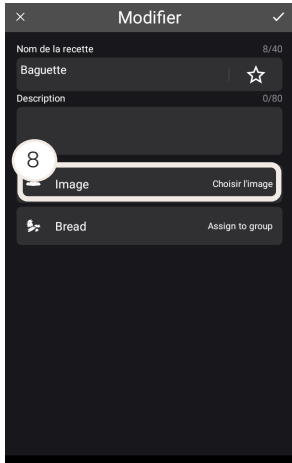
8. Appuyez sur l'icône « Télécharger » pour importer les éléments sélectionnés.



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.

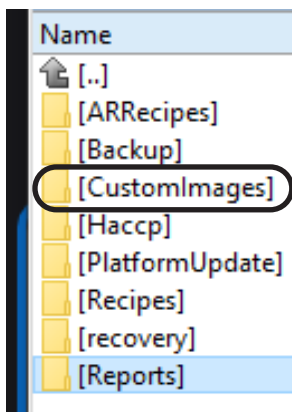
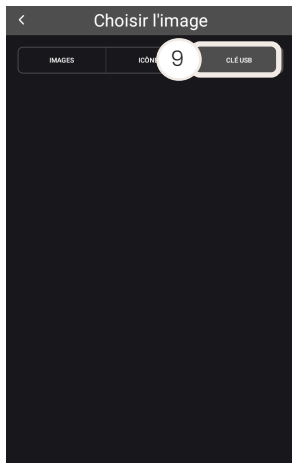


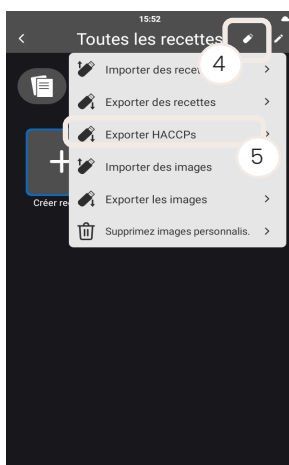
### Importation d'une image via USB

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.





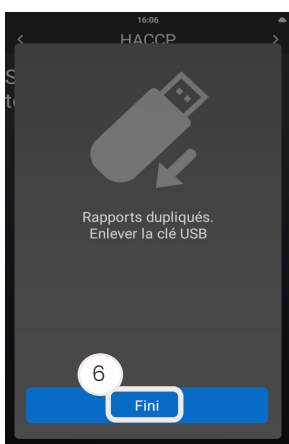
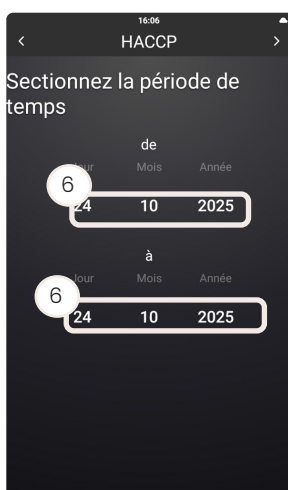
### Utilisation de la fonction HACCP

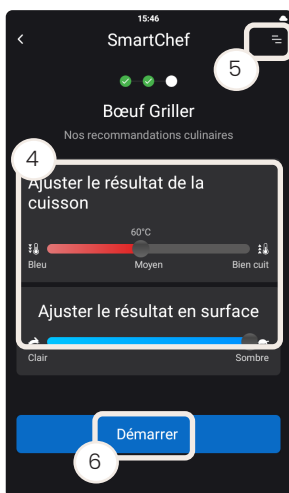
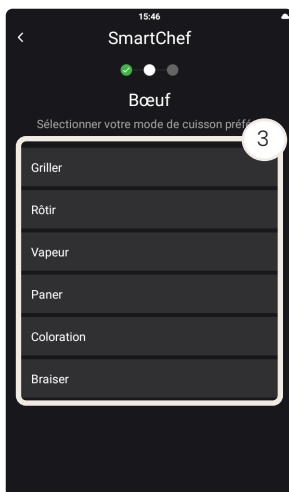
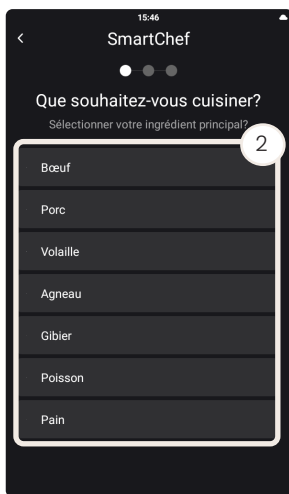
Le four enregistre automatiquement les fichiers HACCP chaque fois qu'une recette, un programme SmartChef ou CombiWash est terminé. Ces fichiers sont sauvegardés pendant 60 jours et peuvent être téléchargés directement au format PDF.

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 SmartChef

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

1. Appuyez sur "SmartChef" dans la fenêtre de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur le type de produit que vous voulez cuisiner.
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. Insérer la sonde de carottage, si nécessaire et demander.
8. Appuyez sur "Confirmer" après le chargement.

Lorsque SmartChef a fini de cuisiner, vous serez invité à enregistrer la recette comme favori.

## Modes de cuisson de la viande

Produit	Bœuf	Porc	Volaille	Agneau	Gibier	Poisson
"Grillade"	X	X	X	X	X	X
"Rôtissage"	X	X	X	X	X	X
"Cuisson à la vapeur"	X	X	X	X	X	X
"Panade"	X	X	X	X	X	X
"Brunissement"	X	X	X	X	X	
"Braisage"	X	X	X	X	X	
"Peau croustillante"		X				

Tableau 6



## Utilisation du menu "CombiWash"



### ATTENTION

Risque d'irritation de la peau

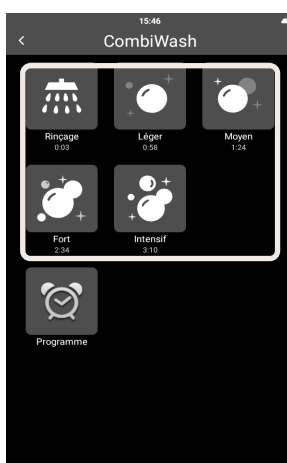
- Utilisez des gants de protection individuelle pour éviter tout contact direct avec le détergent et l'agent de rinçage.



### ATTENTION

Risque de brûlures chimiques

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



### IMPORTANT !

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plaques dans le four pendant le lavage. Ce processus peut causer de la corrosion, étant donné que certains composants de produits chimiques ne peuvent pas être éliminés pendant le rinçage.

### IMPORTANT !

La fonction CombiWash est spécifiquement développée pour les produits chimiques HOUNÖ PROTECT. L'utilisation d'autres produits chimiques peut endommager le four.



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

## Démarrer un cycle CombiWash

1. Assurez-vous qu'il y a suffisamment de détergent et d'agent de rinçage dans les récipients - le tuyau rouge est pour le détergent, le tuyau bleu est pour l'agent de rinçage.
2. Appuyez sur «CombiWash» dans le menu de l'écran d'accueil.
3. Sélectionnez le type de lavage que vous souhaitez utiliser. Pour plus d'informations sur les cycles de nettoyage, voir la section Types de cycles de lavage.
4. Vérifiez que le four est vide. Retirez les plaques et les aliments du four.
5. Appuyez sur « Oui ».



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.

## Types de cycles de lavage

Lavage	Description
"Rinçage"	Un lavage court sans produits chimiques. Utilisez ce cycle avant tout autre programme de nettoyage.
"Léger"	Convient pour un four légèrement sale. Utilisez ce cycle après une cuisson à la vapeur et un rôtissage à basse température.
"Moyen"	Convient pour un four modérément sale. Utilisez ce cycle après une cuisson à la vapeur et un rôtissage à température moyenne.
"Puissant"	Convient pour un four très sale. Utilisez ce cycle après un rôtissage à des températures supérieures à 180 °C.
"Intensif"	Convient pour un four très sale. Utilisez ce cycle après un rôtissage d'aliments très gras.
"Programme"	Possibilité de programmer jusqu'à deux cycles de lavage par jour

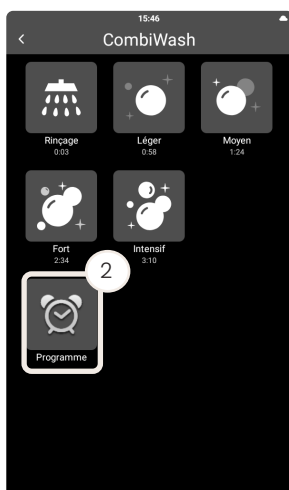


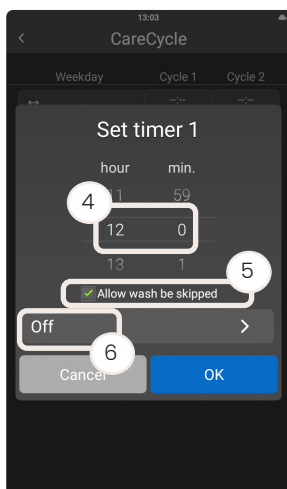
Tableau 7

## Programmer un lavage CombiWash

**IMPORTANT !** Vous pouvez programmer deux lavages CombiWash par jour.

1. Appuyez sur «CombiWash» 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.

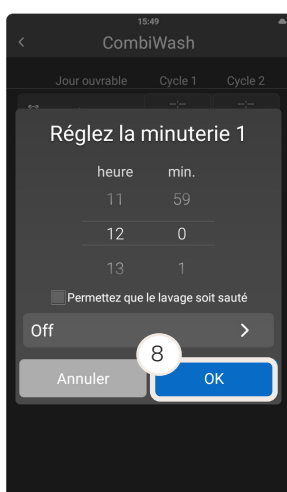




4. Sélectionnez l'heure à laquelle le cycle de lavage doit commencer.
5. Si vous souhaitez pouvoir annuler un lavage et laisser le four continuer à cuire, cochez la case «Permettre de sauter un lavage».
6. Appuyez sur "Off".



7. Sélectionnez le cycle de lavage.



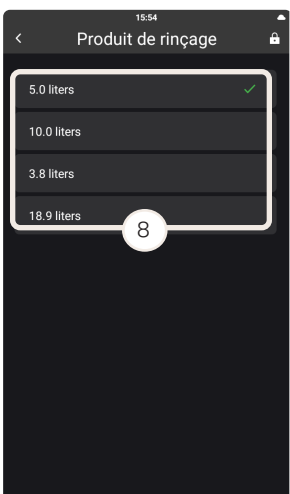
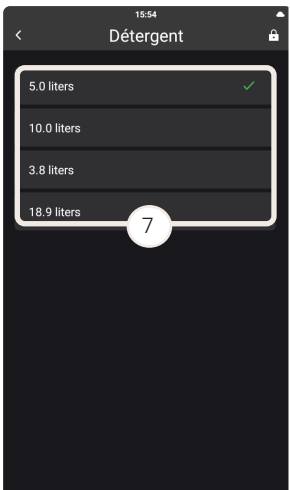
8. Appuyez sur "OK".



## Changer de produits chimiques

La fonction "Produits chimiques" enregistre les utilisations de détergent et le niveau d'agent de rinçage et doit être réinitialisée lors du changement des récipients pour produits chimiques. Le four avertit l'utilisateur lorsque les récipients pour produits chimiques doivent être remplacés.

1. Remplacez le récipient vide par un nouveau.
2. Appuyez sur «Paramètres» dans le menu de l'écran d'accueil.
3. Connectez-vous en tant que "Super utilisateur".
4. Appuyez sur «Paramètres généraux»
5. Appuyez sur "Produits chimiques".
6. Si vous remplacez le détergent, appuyez sur "Détergent" et sélectionnez la taille de votre récipient.
7. Si vous remplacez l'agent de rinçage, appuyez sur "Agent de rinçage" et sélectionnez la taille de votre récipient.
8. Appuyez sur "Détergent remplacé" ou "Agent de rinçage remplacé" pour réinitialiser le compteur selon le récipient que vous avez remplacé.
9. Appuyez sur « Oui ».





## Utilisation du menu Autres

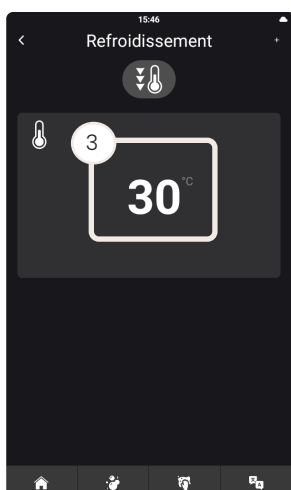
### Refroidissement du four

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.

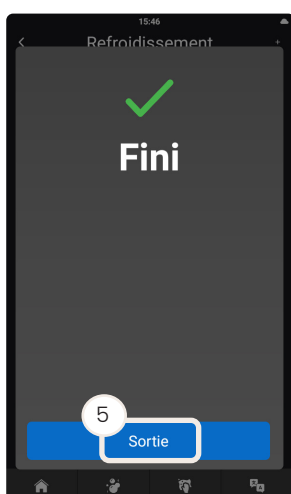
1. Appuyez sur "Autres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Refroidissement".
3. Appuyez sur l'affichage de la température.
4. Faites glisser votre doigt vers le haut et le bas de la roue de température pour régler la température. Ou appuyez sur et maintenez pendant deux secondes sur l'écran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



Ouvrez la porte pour un refroidissement plus rapide.



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





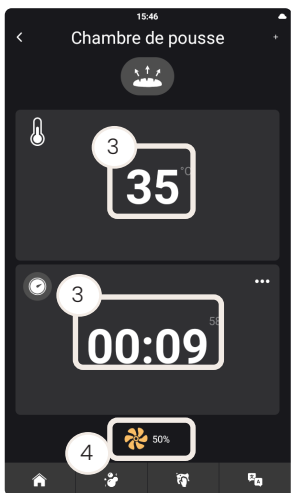
## En utilisant la fonction de preuve

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.

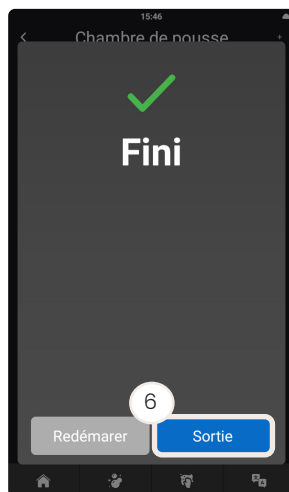
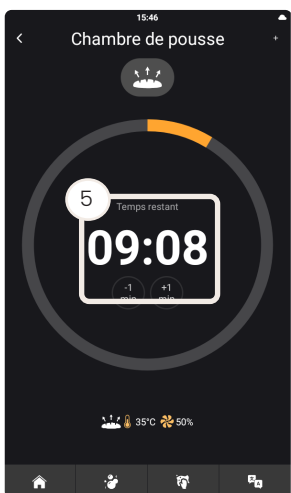
1. Appuyez sur "Autres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "Essayer".
3. Réglez la température et la minuterie.
4. Si vous souhaitez modifier la vitesse du ventilateur, appuyez sur l'icône du ventilateur et réglez la vitesse du ventilateur.
5. Le four démarre la fonction d'essai et vous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



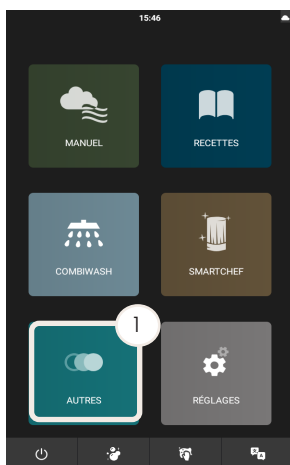
## Réglages recommandés pour essayer

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 8



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 :

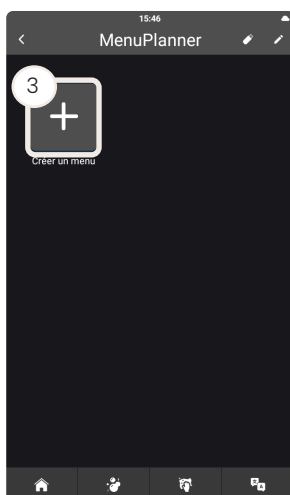
- Les recettes ont la même fonction de cuisson, comme la chaleur d'air pulsé, et les mêmes paramètres de cuisson, comme la température et la durée.
- Les recettes ne comportent qu'une seule étape.
- La température des recettes peut fluctuer de 10°C au-dessus ou au-dessous de la température de consigne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

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



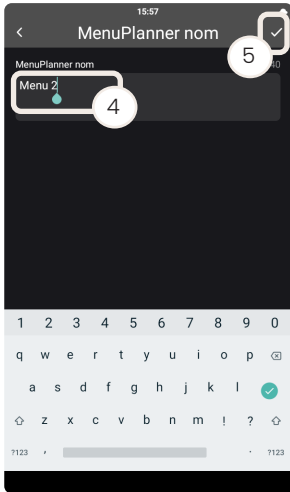
## Accès à MenuPlanner

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".

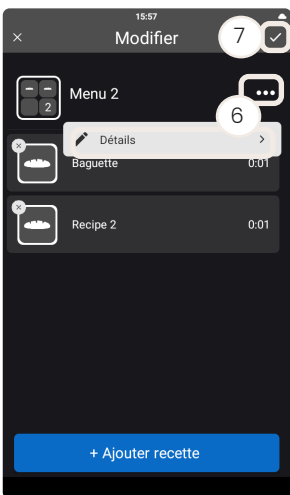


- Appuyez sur "Nom du planificateur de menu" et saisissez le nom du menu.



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

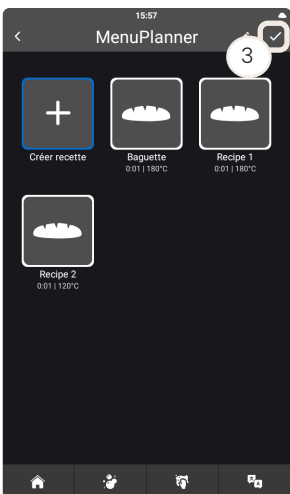
- Appuyez sur l'icône "terminé".



- 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.

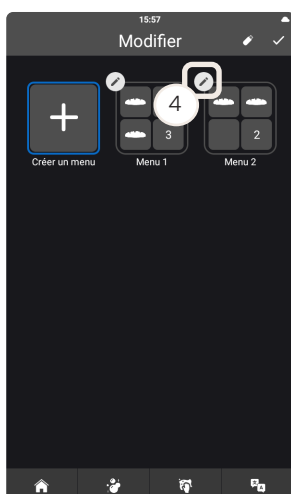


### Modifier un menu

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

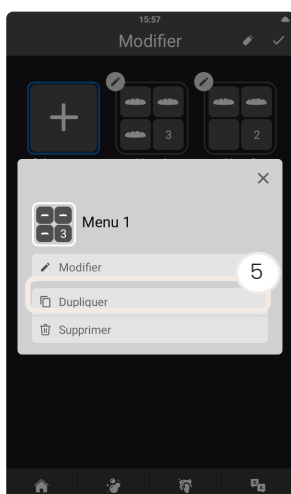


4. Appuyez sur l'icône de modification du menu que vous souhaitez modifier.
5. Appuyez sur "Modifier".
6. Apportez les modifications nécessaires.
7. Appuyez sur l'icône "terminé".



#### Duplication d'un menu

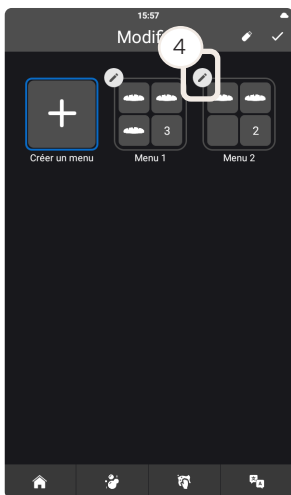
1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "MenuPlanner".
3. Appuyez sur l'icône de modification.
4. Appuyez sur l'icône de modification du menu que vous souhaitez modifier.



5. Appuyez sur "Dupliquer".

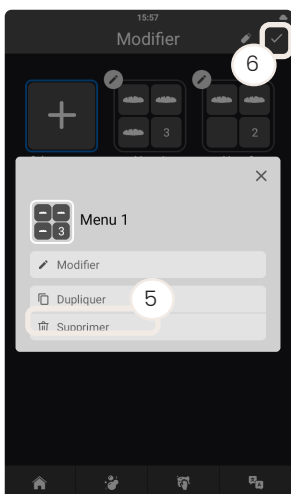


6. Le menu est dupliqué et nommé "Menu nom\_copie".
7. Appuyez sur l'icône de modification du menu dupliqué.
8. Appuyez sur "Modifier".
9. Appuyez sur le nom et modifiez le nom du menu.
10. Appuyez sur l'icône "terminé".

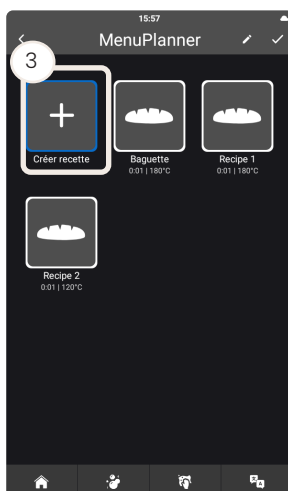


#### Suppression d'un menu

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.

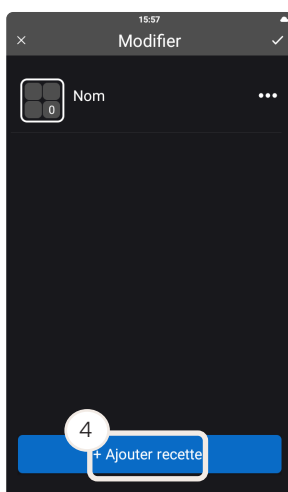


5. Appuyez sur "Supprimer".
6. Appuyez sur l'icône "terminé".

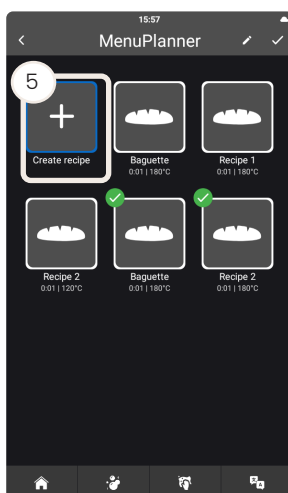


### Création d'une recette en une étape pour MenuPlanner

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.



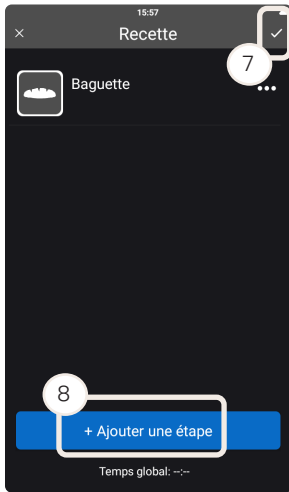
4. Appuyez sur "+Ajouter une recette".



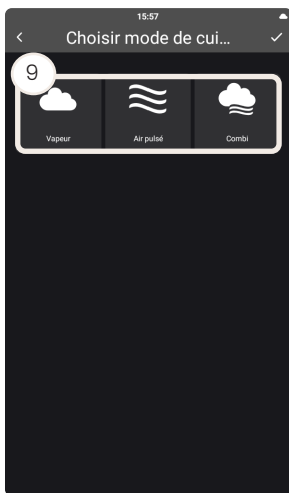
5. Appuyez sur "Créer une recette".  
Pour plus d'informations sur la modification d'une recette existante, voir Modifier une recette.
6. Appuyez sur "Nom" et saisissez le nom de la recette.



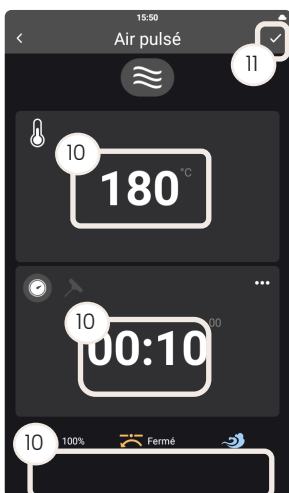
Vous pouvez également ajouter une description ou une image.



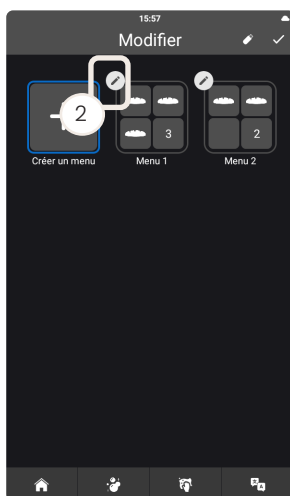
7. Appuyez sur l'icône "terminé".
8. Appuyez sur "+Ajouter une étape".



9. Appuyez sur le mode de cuisson - "Air pulsé" ou "Combi".

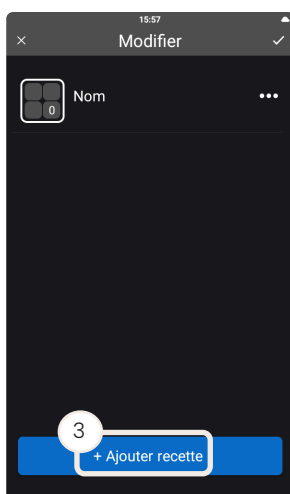


10. Sélectionnez les paramètres de cuisson tels que la température, la durée et la vitesse du ventilateur.
11. Appuyez sur l'icône "terminé".

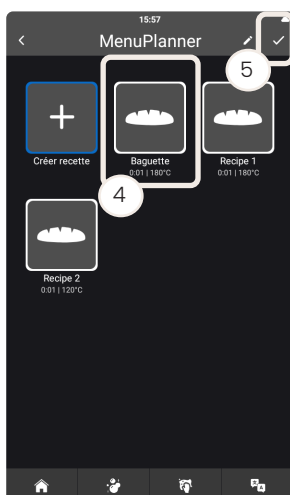


### Attribuer une recette à un menu

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



3. Appuyez sur "+Ajouter une recette".



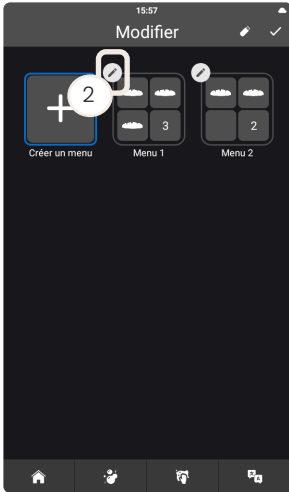
4. Sélectionnez les recettes que vous souhaitez ajouter au menu.



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".

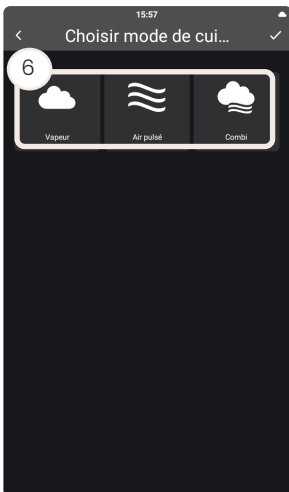
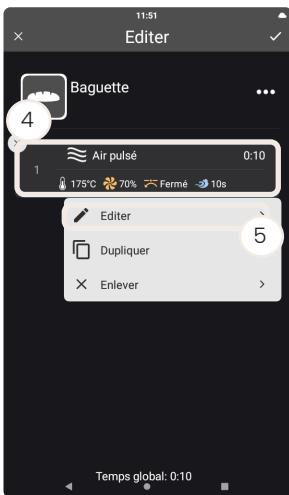


## Modification des paramètres de cuisson

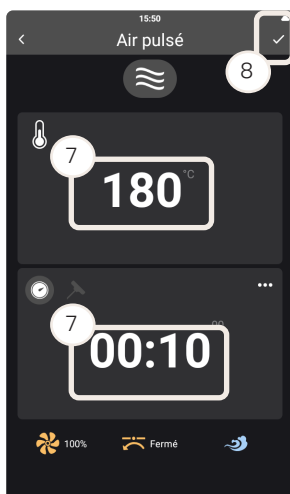
Si vous souhaitez modifier une recette en une étape existante qui fait partie d'autres menus, veillez à la dupliquer.

**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.



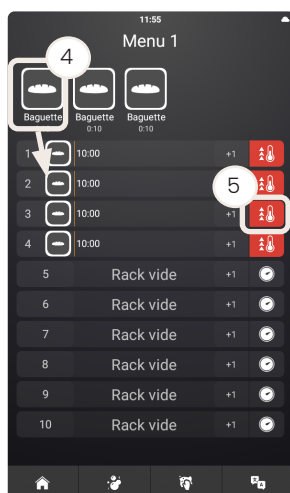
7. Sélectionnez les paramètres de cuisson souhaités, tels que la température et la durée.
8. Appuyez sur l'icône "terminé".



### 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.

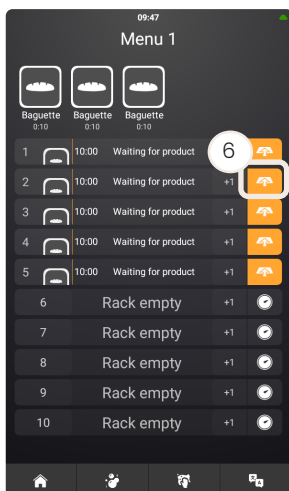


Vous pouvez déplacer une recette d'un rack à un autre en maintenant votre doigt sur la recette à déplacer et en la faisant glisser vers le casier souhaité.

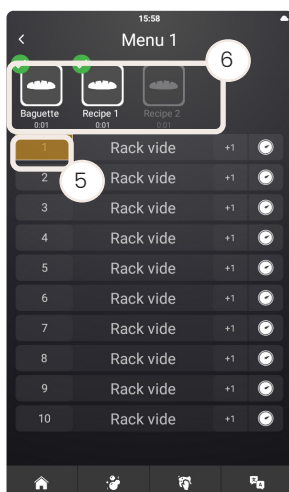


L'ouverture et la fermeture de la porte permettent de démarrer et de vider les racks

5. Le four commence à préchauffer.



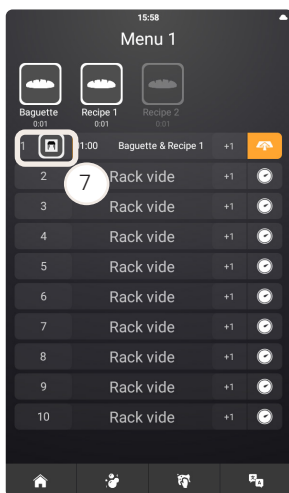
6. Chargez le four lorsque le symbole de chargement du four s'affiche.



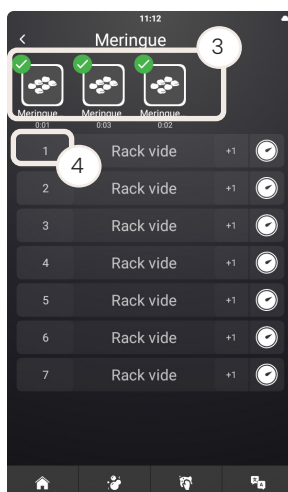
### Utilisation de la fonction TablePlanner

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 CookTimeCorrection 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.



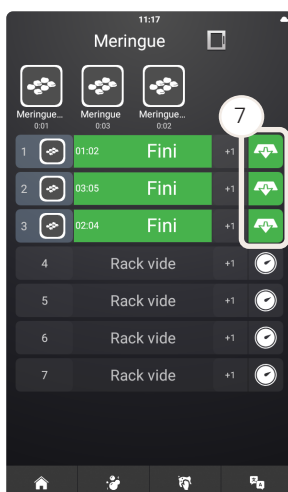
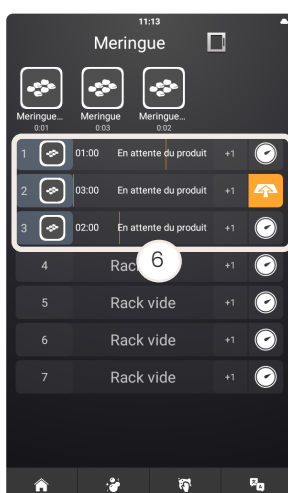
### Utilisation de la fonction RackPlanner

La fonction RackPlanner vous permet de combiner jusqu'à dix recettes 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. Sélectionnez un menu.
4. Sélectionnez les recettes souhaitées.
5. Appuyez sur le numéro de rack souhaité.
6. Si le four n'est pas préchauffé, le four commence à préchauffer.
7. Chargez le four lorsque l'icône de chargement du four s'affiche. Le four vous indiquera quelle recette et quel rack charger en premier, en second et en troisième, etc.
8. Retirez les produits lorsque l'icône du four vide s'affiche.



L'intelligence CookTimeCorrection 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.



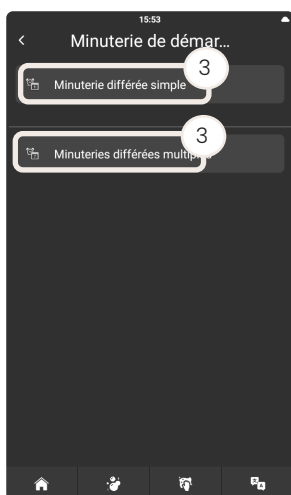


## Utilisation de la fonction de la minuterie de démarrage

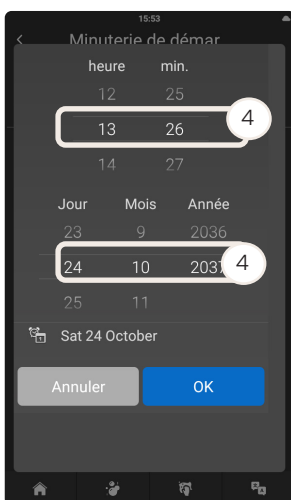
La fonction de minuterie de démarrage met automatiquement le four en marche et le préchauffe afin qu'il soit prêt pour une recette spécifique.

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.

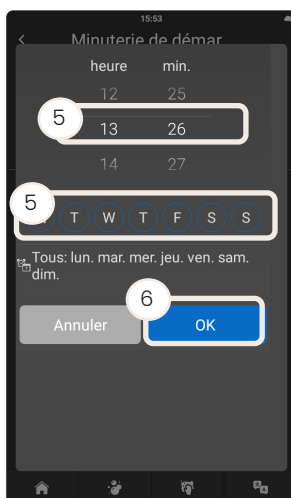
Tableau 9



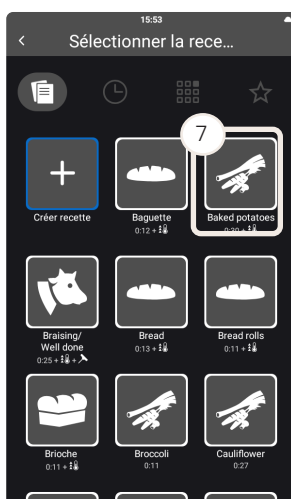
1. Appuyez sur "Plus" dans le menu de l'écran.
2. Appuyez sur "Minuterie de démarrage".
3. Sélectionnez si vous souhaitez définir une minuterie unique ou une minuterie récurrente.



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



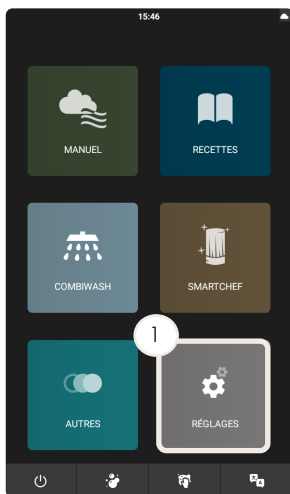
5. Si vous sélectionnez la fonction de minuterie récurrente, définissez l'heure et le(s) jour(s) où elle doit être répétée.
6. Appuyez sur "OK".



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

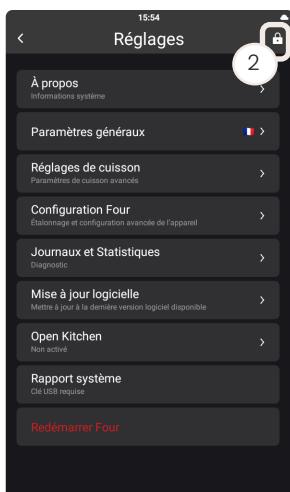


8. Pour désactiver une minuterie spécifique, faites glisser la barre de "ON" à "OFF".



## 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.



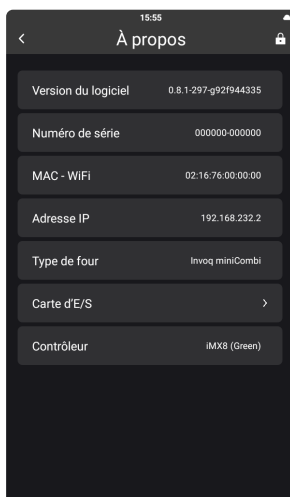
## Changement d'utilisateur

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. Appuyez 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 10

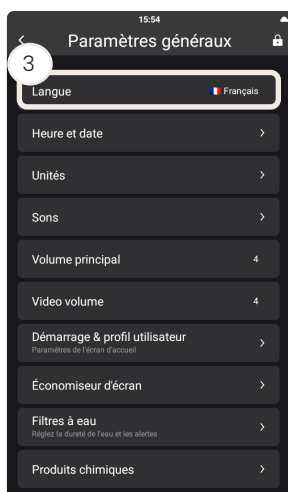


## Recherche d'informations sur le système



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

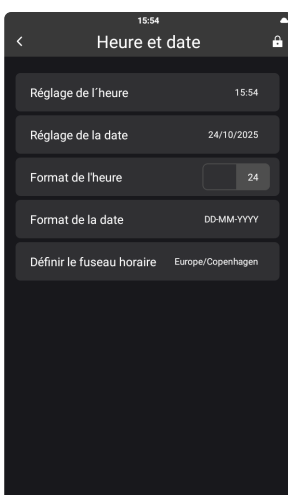
1. Appuyez sur "Paramètres" dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur "À propos".
3. Dans cette vue, vous pouvez voir la version du logiciel, le numéro de série du four et l'adresse IP.



## 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.

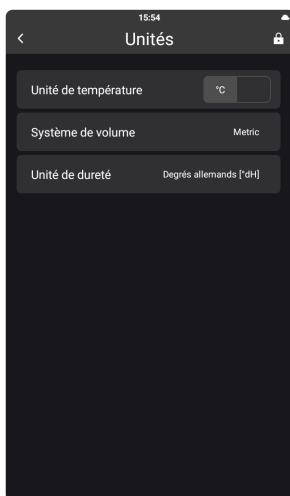


### Modifier l'heure et la date

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 11

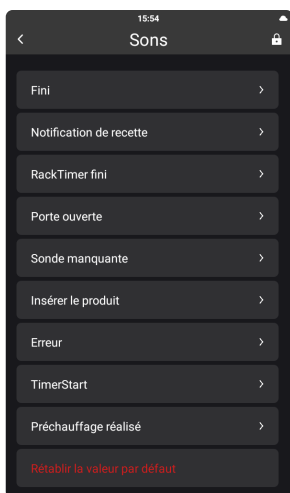


### Changement d'unité

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 12



### 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.

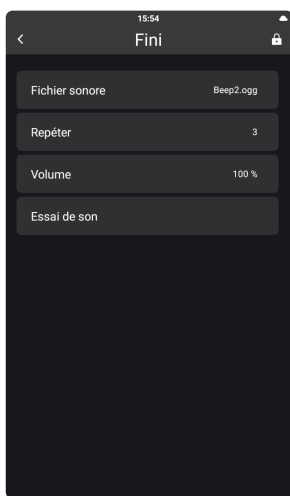


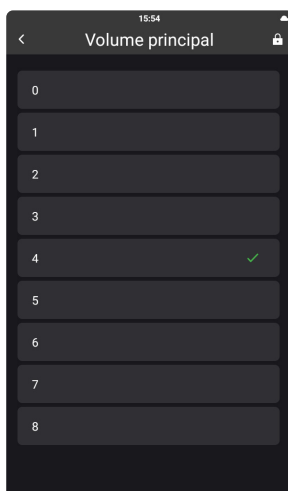
Vous pouvez toujours revenir aux paramètres par défaut en touchant le bouton "Reset to default".

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.

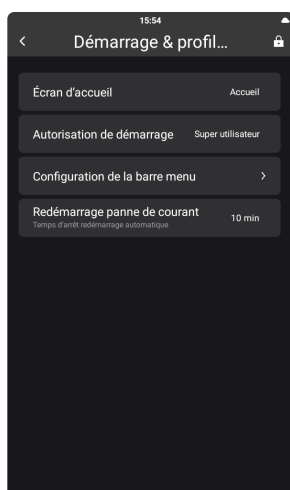
Tableau 13





### 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.

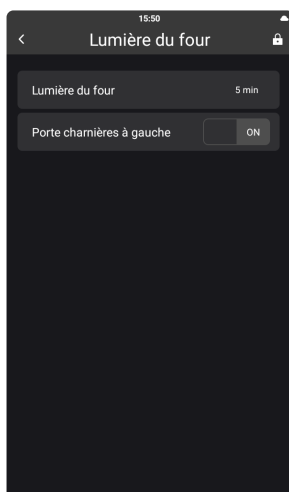


### Modification du démarrage et du profil utilisateur

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 14

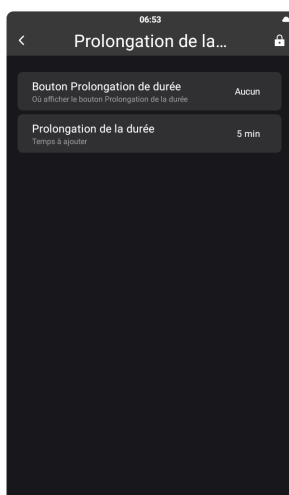


### Paramètre de la lumière du four

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.

Tableau 15

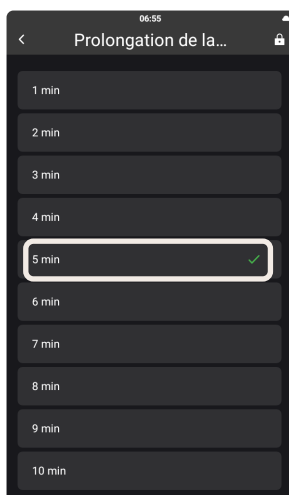


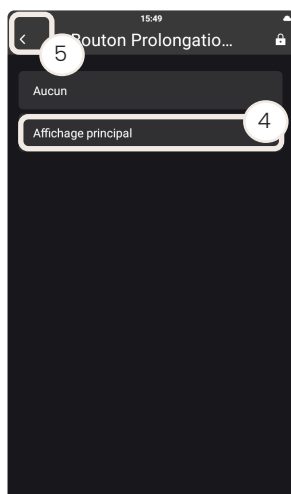
### Ajoutez plus de temps

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

Valeur	Description
"Bouton prolongation de durée"	Définissez si et où vous voulez ajouter le bouton d'accélération (boost). Vous pouvez choisir entre : "Aucun" et "Affichage principal"
"Prolongation de la durée"	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 16





### Utilisation du bouton prolongation de la durée

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

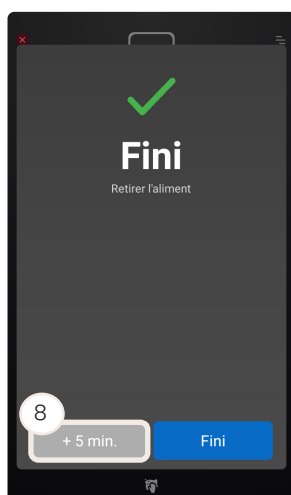
1. Appuyez sur «Paramètres» dans le menu de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur les "Paramètres de cuisson".
3. Appuyez sur le bouton «Prolongation de la durée».
4. Appuyez sur «Affichage principal».
5. Appuyez sur le bouton Retour.
6. Appuyez sur «Prolongation de la durée».
7. Appuyez sur le temps à ajouter au temps de cuisson. Le paramètre par défaut est de 5 minutes.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, appuyez sur le bouton d'accélération de l'écran opérateur pour ajouter du temps.

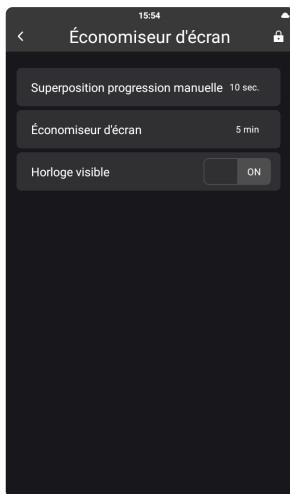


Le bouton prolongation de durée n'est visible que lorsque vous exécutez des recettes. Le temps ajouté est basé sur les paramètres de la dernière étape de cuisson de la recette.



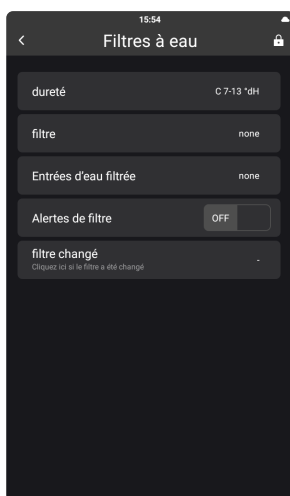
Utilisez la fonction prolongation de la durée lorsque vous mesurez la température à cœur à l'aide d'une sonde de cœur externe.





### 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.

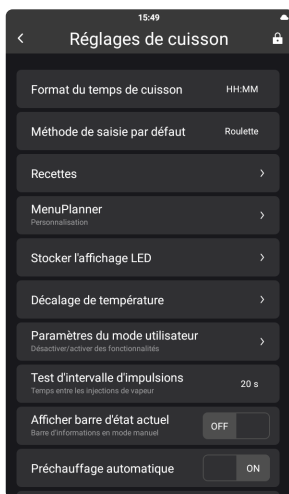
Voir la section "Test de la dureté de l'eau" dans le manuel d'installation.

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 17

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

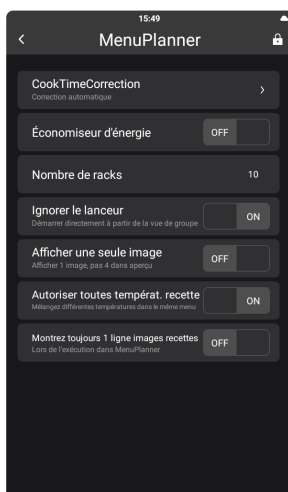


## Modification des paramètres de cuisson

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.
"Recettes"	Définissez CookTimeCorrection et ValveOpeningTime.
"MenuPlanner"	Voir la section Modification des paramètres de cuisson du MenuPlanner.
"Décalage de température"	Changez les décalages concernant la température, la température de base et la sonde à cœur.
"Paramètres du mode utilisateur"	Désactivez ou activez les boutons en parcourant l'aperçu et autorisez à sauter des étapes dans les recettes.
"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.
"Augmenter le temps"	Affichez le bouton redémarrage dans recettes dans la boîte de dialogue Fini.

Tableau 18

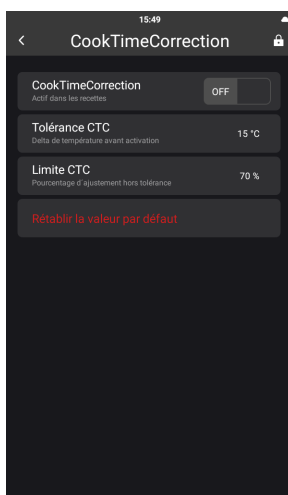


## Modification des paramètres de cuisson du MenuPlanner

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
CookTimeCorrection	Voir la section Modification des paramètres CookTimeCorrection.
"Économiseur d'énergie"	Activez ou désactivez l'économie d'énergie.
"Nombre de racks"	Définissez le nombre de racks.
"Ignorer le lanceur"	Démarrez directement dans l'affichage du groupe.
"Afficher une image unique"	Affichez uniquement une image au lieu de quatre dans l'aperçu.
"Permettre toutes les températures de recettes"	Mélangez différentes températures dans le même menu.
"Toujours afficher une ligne de recettes"	Affichez toujours une ligne de recettes lors de l'exécution de MenuPlanner.

Tableau 20

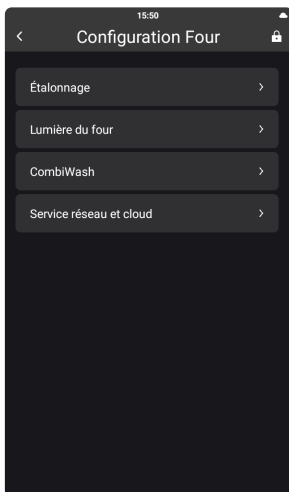


## Modification des paramètres CookTimeCorrection

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 "CookTimeCorrection".
5. Apportez les modifications nécessaires.

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

Tableau 19

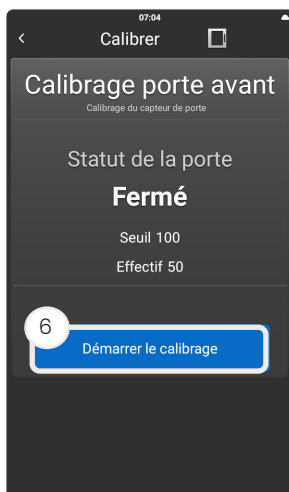


## Changez la configuration du four

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

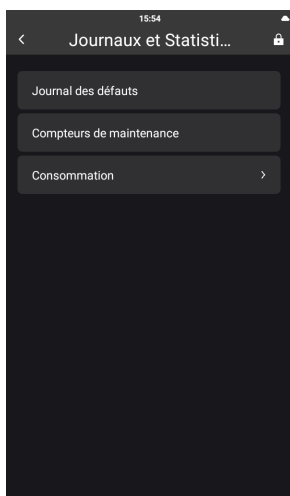
Valeur	Description
"Étalonnage"	Vous pouvez étalonner les éléments suivants à partir de ce menu : porte de l'opérateur, porte de service et humidité automatique.
"Lumière du four"	Vous pouvez définir le temps pendant lequel le voyant du four est allumé et si le voyant du four doit clignoter à la fin d'une action.
"CombiWash"	Activez ou désactivez les boutons de report.
"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 21



## Étalonnage de la porte

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

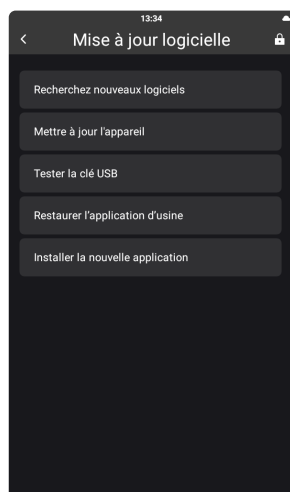


## Logs et statistiques de surveillance

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 22

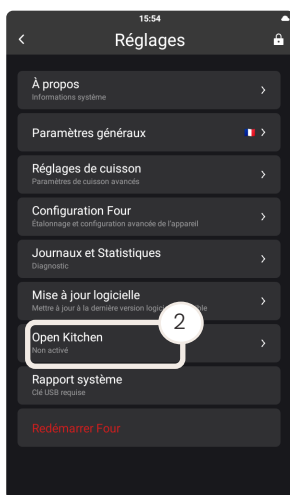


## Mise à jour du logiciel

En tant que super utilisateur, vous pouvez actualiser le four avec le tout dernier logiciel. Pour plus d'informations, voir la section «Mise à jour du logiciel» du manuel d'entretien.



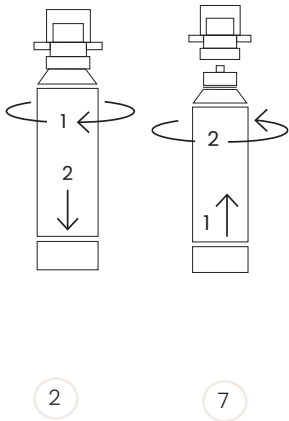
Vous pouvez télécharger le tout dernier logiciel dans la bibliothèque Asset Library sur <https://asset-library.invoqoven.com/>.



## 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.

Il incombe au client de s'assurer que la qualité de l'eau répond aux exigences énoncées dans la section "Water requirements" du manuel d'installation. Nous vous recommandons de vérifier régulièrement la qualité de l'eau.

**IMPORTANT !**

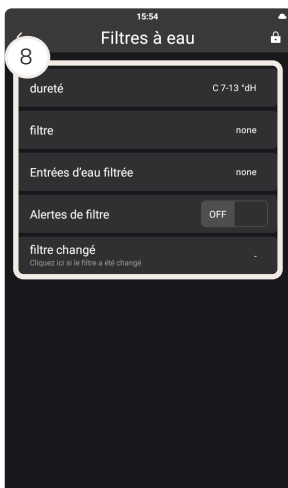
1. Coupez l'alimentation en eau.
2. Retirez le filtre à eau HydroShield en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Retirez le filtre à eau HydroShield de la tête du filtre.



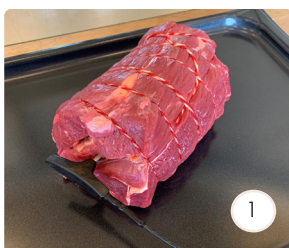
**ATTENTION**

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.



## Utilisation de la sonde à cœur

La sonde centrale contient plusieurs points de capteurs de température. Le four fonctionne toujours à partir du plus froid des trois capteurs lors de la cuisson.

1. Pour obtenir le résultat le plus précis, insérez toute la longueur au centre du produit.

### IMPORTANT !

Si un produit est trop petit ou trop fin, la cuisson peut être inexacte.

### IMPORTANT !

Si le produit a un chapeau gras, insérez la sonde au-dessus du centre du produit et plus près du chapeau gras.



Lorsque vous faites rôtir des poulets entiers par exemple, insérez la broche dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

2. Si vous utilisez une sonde sous-vide, appliquez du ruban mousse avant de percer le sac sous-vide et insérez toute la longueur au centre du produit.
3. Espacez les plaques de manière régulière dans le meuble du four pour assurer une bonne circulation de l'air.



Si vous n'utilisez qu'une seule plaque, utilisez la tablette du milieu.

## Viandes contenant de grandes quantités de tissu conjonctif

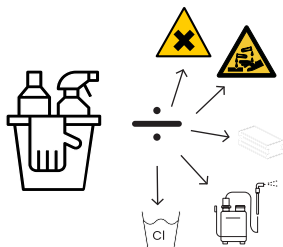
La viande qui contient de grandes quantités de tissu conjonctif, comme l'épaule, la poitrine et le cou, doit être cuite à basse température pour être tendre. Le temps de maintien doit être de 30 à 90 minutes à une température à cœur de 60-75°C. Plus il y a de tissus, plus le temps de maintien devient important.

## Buffets et présentoirs



(toujours suivre les réglementations locales)

Les viandes préparées pour un buffet ou un étalage de comptoir de vente doivent avoir une température à cœur supérieure à 75°C. Retirez la viande au bout de trois heures au maximum ou lorsque la température à cœur descend en dessous de 65°C .



## Nettoyage du four

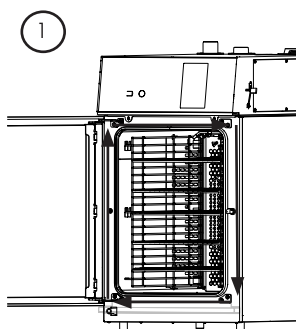
Nous vous recommandons de nettoyer le four quotidiennement, à la fois pour des raisons d'hygiène et pour éviter les interruptions de fonctionnement.



### ATTENTION

Risque d'irritation de la peau

- Utilisez des gants de protection individuelle pour éviter tout contact direct avec le détergent et l'agent de rinçage HOUNÖ PROTECT.



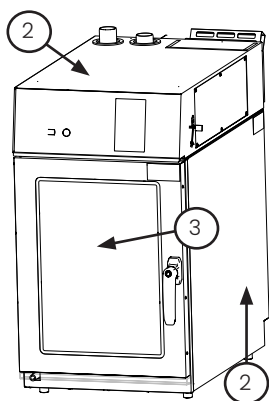
## Nettoyer l'extérieur du four

**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 en verre à l'aide d'un produit pour vitre.
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**

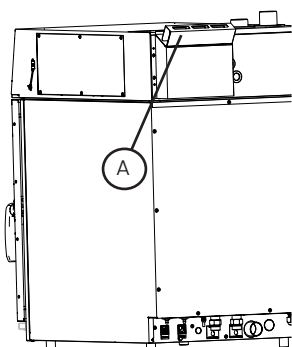
Risque de brûlure

- 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.

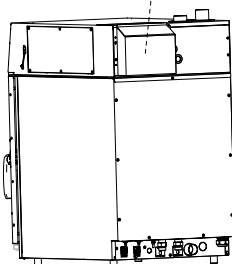


## Nettoyage du filtre d'admission d'air

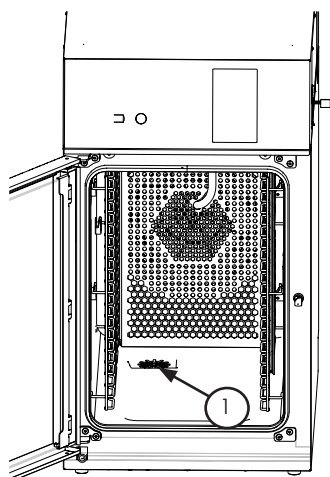
Le filtre (A) est situé à l'arrière du four.

### 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 four sans le filtre d'admission d'air.



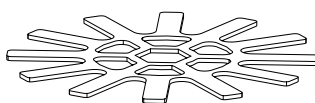
1. Tirez le filtre vers le haut puis sortez-le du boîtier pour filtre.
2. Nettoyez la prise d'air sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Remplacez-le, si nécessaire.
3. Remontez le filtre d'admission d'air dans le boîtier pour filtre.



## Nettoyage de la grille

**IMPORTANT !** Nettoyez la grille quotidiennement

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





## Nettoyage de l'entrée d'air à l'avant de Hoodini



### AVERTISSEMENT

Risque de coupure des mains

- Soyez vigilant lorsque vous nettoyez le filtre d'aspiration avant sur le Hoodini étant donné que la grille est coupante.
- Utilisez des gants de protection individuelle pour éviter de vous couper.
- Nettoyez l'entrée d'air avant lorsqu'elle est sale ou au moins une fois par semaine.
- Assurez-vous que le four et le Hoodini sont tous les deux éteints avant le nettoyage de l'entrée d'air à l'avant. L'appareil Hoodini peut prendre jusqu'à 10 minutes pour s'éteindre après avoir éteint le four.

### IMPORTANT !



1. Resserrez chaque côté du gril avant sur l'avancée supérieure du Hoodini.
2. Faites glisser le panneau vers le haut et tirez-le pour le sortir.
3. Essuyez chaque côté pour éliminer la graisse et/ou les particules.
4. Essuyez chaque grille au-dessus des trois ventilateurs à l'avant du Hoodini.
5. Une fois nettoyé, essuyez avec un chiffon sec.
6. Remplacez le gril avant.

## Nettoyage des racks et du déflecteur arrière



### AVERTISSEMENT

Risque de coupure des mains

- Éteignez le four avant de retirer le déflecteur arrière.

### IMPORTANT !

Nettoyez les racks et le déflecteur arrière lorsqu'ils sont sales ou au moins une fois par semaine.

1. Tirez la base du rack d'un centimètre pour le dégager de la cavité du four pour libérer le bas du rack, puis tirez-le vers le haut. Faites-le avec les deux racks.
2. Nettoyez les racks et mettez-les de côté.
3. Tournez un tournevis de 20° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer le loquet du déflecteur arrière.
4. Tirez le haut du déflecteur arrière vers vous et vers le haut pour le libérer des goupilles.
5. Nettoyez le déflecteur arrière.
6. Suivez la procédure dans l'ordre inverse.

## Entretien et nettoyage réguliers

Intervalle	Type d'entretien et de nettoyage
Quotidien- nement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez l'extérieur du four. Voir la section Nettoyer l'extérieur du four.</li> <li>• Nettoyage de la grille. Voir la section Nettoyage de la grille.</li> <li>• Nettoyage de l'extérieur de la hotte à condensation/du Hoodini. Voir la section Nettoyage de l'extérieur de la hotte à condensation/Hoodini.</li> </ul>
Toutes les semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage du filtre d'admission d'air. Voir la section Nettoyage du filtre d'admission d'air.</li> <li>• Nettoyage du filtre d'aspiration d'air de Hoodini. Voir la section Nettoyage de l'entrée d'air à l'avant de Hoodini.</li> <li>• Nettoyage des racks et du déflecteur arrière. Voir la section Nettoyage des racks et du déflecteur arrière.</li> </ul>
Tous les ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

Tableau 23

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

# Données techniques

## Capacité

Capacité	6-1/1 GN	10-1/1 GN
Capacité et tailles des plateaux	1/1 GN	1/1 GN
Nombre de patins, distance de 20/40 mm	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Nombre de patins, distances de 60 mm	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN
Charge alimentaire maximale par plateau [kg].	4.5	4.5
Charge maximale d'aliments par four [kg].	27	45

Tableau 24

## Directives concernant la température à cœur de la viande

Produit	Température [°C]
Morceaux de selle, de filet ou de jambon (maigre)	60-65
Rôti de selle ou jambon	65
Les morceaux de viande qui contiennent une grande quantité de tissu conjonctif comme le cou, la poitrine et l'épaule.	80
Pâté	75
Terrine	60
Rôti saignant	56-59
Rôti moyen	59-64
Rôti bien cuit	65-70

Tableau 25

## Directives concernant la température à cœur des poissons

Produit	Température [°C]
Poisson sans arêtes	55
Poisson avec arêtes	60
Pâté de poisson	65

Tableau 26

## Directives relatives à la température à cœur pour Delta-T

Produit	Température [°C]
Saignant	52-57
Moyennement saignant	59-62
Bien cuit	72-87

Tableau 27

## 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/>.

## 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](mailto:info@levensmiddleby.com)  
[www.levensmiddleby.com](http://www.levensmiddleby.com)

Partie de

