

# Gebruikershandleiding

## Invoq miniCombi

6-1/1 GN

10-1/1 GN

Elektrisch

NL - Nederlands



# Inhoud

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

<b>Regelfuncties</b>	<b>21</b>
Hoofdmenu.....	21
Gebruikersmenu.....	21
Receptenmenu.....	22
CombiWash menu.....	22
Menu "SmartChef".....	22
Menu "Meer".....	23
Menu "Instellingen".....	23

<b>Oven bedienen</b>	<b>24</b>
SmartTouch display gebruiken.....	24
Functie "Foutenlog" gebruiken.....	25
Het Gebruikersmenu gebruiken.....	26
De oventemperatuur instellen.....	26
Tijdsinterval instellen.....	26
De ventilatorsnelheid instellen.....	29
Klepfunctie instellen.....	29
Stoominjectietijd instellen.....	30
Kerntemperatuur instellen.....	31
De convectiefunctie gebruiken.....	32
CombiSpeed instellen.....	33
De oven automatisch voorverwarmen.....	34
De oven automatisch afkoelen.....	34
Het menu Recepten gebruiken.....	35
Een recept aanmaken.....	35
Een recept gebruiken.....	38
Een recept bewerken.....	38
Een bestaand recept toevoegen aan Favorieten.....	38
Een recept kopiëren.....	39
Een recept verwijderen.....	39
QSR positie instellen.....	40
De USB-functie gebruiken.....	42
Het SmartChef menu gebruiken.....	48
Kookstanden voor vlees.....	48

“CombiWash” menu gebruiken.....	49
CombiWash cyclus starten.....	49
Typen reinigingscycli.....	50
CombiWash programmeren.....	50
Chemicaliën vervangen.....	52
Het menu “Meer” gebruiken.....	53
De oven afkoelen.....	53
De functie "Rijzen" gebruiken.....	54
MenuPlanner gebruiken.....	55
De functie "Opstart timer" gebruiken.....	66
Het menu "Instellingen" gebruiken.....	68
Gebruiker veranderen.....	68
Systeeminformatie vinden.....	68
De algemene instellingen wijzigen.....	69
De kookinstellingen wijzigen.....	76
De oven setup wijzigen.....	78
Kalibreren van de deur.....	78
Logs en statistieken bewaken.....	79
Updaten van de software.....	79
Een systeemrapport aanmaken.....	79
Het HydroShield waterfilter vervangen.....	80
De kerntemperatuurvoeler gebruiken.....	81
Vlees met veel bindweefsel.....	82
Buffetten en displays.....	82

## De oven reinigen 83

De buitenkant van de oven reinigen.....	83
Buitenkant van de condensatiekap/Hoodini reinigen.....	84
De handdouche gebruiken.....	84
Het luchtinlaatfilter reinigen.....	85
Het rooster reinigen.....	85
Hoodini luchtinlaat aan de voorkant reinigen.....	86
Rekken en keerplaat reinigen.....	87
Regelmatig onderhoud en reiniging.....	88

Technische gegevens	89
Capacity .....	89
Richtlijnen voor kerntemperatuur van vlees .....	90
Richtlijnen voor de kerntemperatuur van vis .....	90
Richtlijnen voor kerntemperatuur voor Delta-T .....	90
De oven afdanken	91
Verklaring van overeenstemming	91

Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten.

# Inleiding

Beste klant,

Gefeliciteerd met uw nieuwe Invoq miniCombi oven.

Deze ruimtebesparende krachtpatser levert uitzonderlijke prestaties en sluit naadloos aan bij de moderne stijl van uw keuken.

Met de Invoq miniCombi oven ervaart u veelzijdigheid, efficiëntie en een naadloze integratie met uw keukenprocessen – zonder in te boeten op waardevolle balieruimte.

Dankzij zijn compacte design en geavanceerde functies ziet uw keuken er met de Invoq miniCombi oven strak uit en genieten uw klanten van ieder gerecht dat u serveert. Deze oven is een echte game-changer voor uw foodservice-activiteiten.

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



# Algemene informatie

## Doelgroep

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

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

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

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

## Technische wijzigingen

Dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

## Meer documentatie

Ga voor meer informatie over de oven naar <https://asset-library.invoqoven.com/>

## Garantie

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

## Rechten

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

## Screendumps

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

## In dit document gebruikte symbolen



### GEVAAR

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



### WAARSCHUWING

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



### VOORZICHTIG

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



### SIGNAALWOORD

Beschrijving van het gevaar  
Actie om het gevaar te vermijden.

### BELANGRIJK!

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



Tips en adviezen om het werk eenvoudiger te maken.










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




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

## In de gebruikersinterface gebruikte symbolen






### Navigatiesymbolen

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





### Toestandsymbolen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Stand-by		





### Informatiesymbolen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Zoeken		Ondersteuning
	Help		Detail
	Wifi		





















### Symbolen menubalk

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Scherm afnemen		Taal
	Wassen		Start



## Speciale gebruikerssymbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Activeer		MenuPlanner
	Vergrendeld		QSR



## Symbolen voor handmatige bediening

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







### Symbolen submenu instellingen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Instellingen		Configureren







### SmartChef symbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Lage snelheid		Hoge snelheid



### CombiWash symbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Zwaar wassen		Intensief wassen
	Gemiddeld wassen		Spoelen
	Licht wassen		Schema








### Symbolen receptstap

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Product laden		Glazuren
	Pauzeren		Oven legen
	Notitie		Pauzeren





### Symbolen lopende recepten

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Lopend		Stoppen

































## Symbolen recept klaar

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

## Symbolen receptstructuur

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Recent		Groep
	Favoriet		Alle recepten

## Receptsymbolen

Symbol	Beschrijving	Symbol	Beschrijving
	Rundvlees		Nuggets
	Varkensvlees		Gegrild
	Lam		Diversen
	Wild		Desserts
	Gevogelte		Cake
	Kip		Cakes
	Kippen		Appelstrudel
	Delen van kippen		Cupcakes
	Vis		Brood
	Zeevruchten		Broden
	Worst		Roggebrood
	Saucijzenbroodjes		Aardappelen
	Taart		Friet
	Gratin		Rijst en pasta
	Brood		Groenten
	Ham		Favoriet

# Veiligheidsinformatie



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



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

## Algemene veiligheidsinstructies



### GEVAAR

Risico op brand of explosie

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



### GEVAAR

Risico op letsel

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



### GEVAAR

Risico op beknelling

- Til de oven nooit aan de linkerkant op.



### WAARSCHUWING

Risico op snijwonden

- Onderbreek de voeding naar de oven voorafgaand aan het verwijderen van de keerplaat.



Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of een gebrek aan ervaring en kennis voor zover ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met dit apparaat. Reinigen en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## Veiligheidsinstructies vóór gebruik



### GEVAAR

Risico op insluiting of inklemming

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

## Veiligheidsinstructies tijdens gebruik



### WAARSCHUWING

Risico op brandwonden

- Gebruik de oven uitermate voorzichtig als de deur openstaat.



### WAARSCHUWING

Risico door hete vloeistoffen

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



### GEVAAR

Risico door hete vloeistoffen

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



### WAARSCHUWING

Risico door hete vloeistoffen

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



### VOORZICHTIG

Risico op brandwonden

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

**WAARSCHUWING**

Risico op chemische brandwonden

- Gebruik de oven nooit tijdens de automatische reiniging.

**WAARSCHUWING**

Risico op verbrijzeling

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

**WAARSCHUWING**

Risico op uitglijden

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

**WAARSCHUWING**

Risico op snijwonden

- Wees voorzichtig bij het reinigen van het luchtinlaatfilter aan de voorkant op de Hoodini omdat het rooster scherp is.
- Gebruik beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.

## Persoonlijke beschermingsmiddelen

**VOORZICHTIG**

Risico op huidirritatie

- Gebruik beschermende handschoenen om direct contact met het HOUNÖ PROTECT reinigings- en spoelmiddel te vermijden.

# Productintroductie

## Productbeschrijving

De Invoq miniCombi is de ultieme oplossing in keukens waar de ruimte beperkt is, maar prestaties niet in het geding mogen komen. Deze compacte 6-1/1 GN combi-oven levert uitzonderlijke resultaten met geavanceerde stoominjectie, slimme sensoren en efficiënt water- en energieverbruik. Met zijn slanke design levert de oven een indrukwekkende productiviteit met een 6-tray capaciteit en is het systeem ideaal voor kleine maar hoogpresterende keukens.

De geïntegreerde functies, waaronder automatische reiniging, staan garant voor naadloze workflows en minimaal verbruik en zorgen dat u tijd, energie en kosten bespaart zonder in te boeten op kwaliteit.

## Toepassingen

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

De oven mag uitsluitend met de handen worden bediend.

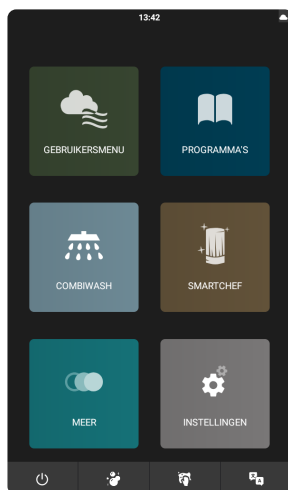
De oven mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, omdat dit tot schade aan het product en in het ergste geval tot lichamelijk letsel kan leiden.

De oven mag niet worden gebruikt voor doorlopende massaproductie van voedsel.

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

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

# Regelfuncties



## Hoofdmenu

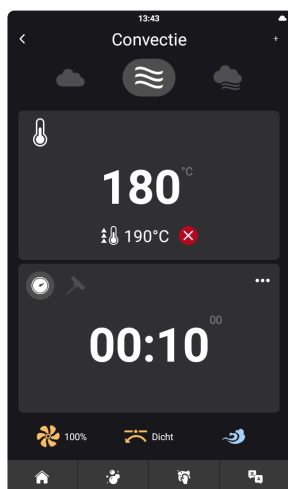
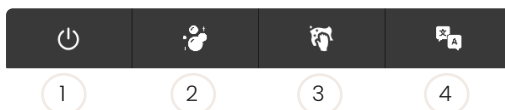
Vanuit dit menu heeft u toegang tot de volgende functies:

- "Gebruikersmenu"
- "Recepten"
- "CombiWash"
- SmartChef.
- "Meer"
- "Instellingen"

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

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

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



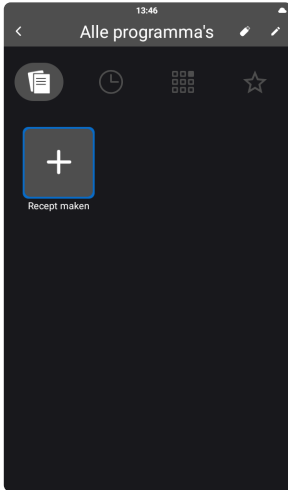
## Gebruikersmenu

In dit menu kunt u kiezen uit twee kookstanden: I

- Convectie.
- Stoom
- CombiSpeed.

In dit menu kunt u handmatige functies instellen, zoals:

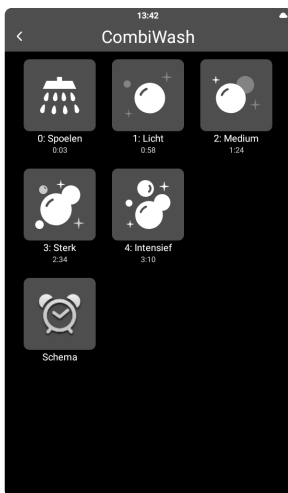
- Oventemperatuur
- Klep
- Bereidingstijd ("Continu" en "RackTimer")
- Kerntemperatuur
- Ventilatorsnelheid



## Receptenmenu

Mogelijkheden in dit menu:

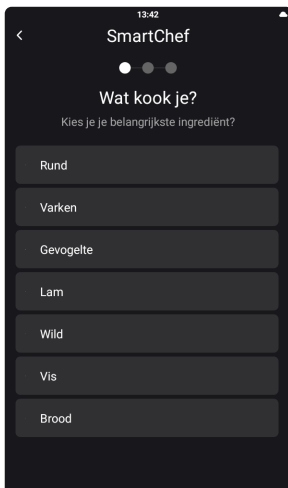
- Recepten toevoegen.
- De meest recent gebruikte recepten bekijken.
- De receptgroepen bekijken.
- Favorieten bekijken.



## CombiWash menu

Vanuit dit menu heeft u toegang tot de volgende functies:

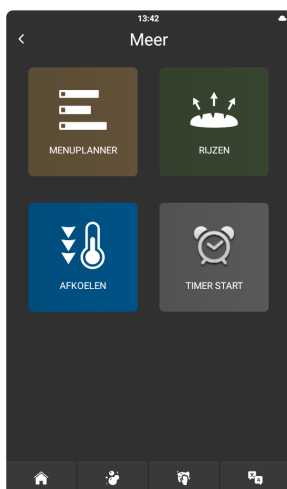
- "Spoelen"
- "Licht"
- "Medium"
- "Zwaar"
- "Intensief"
- "Schema"



## Menu "SmartChef"

Mogelijkheden in dit menu:

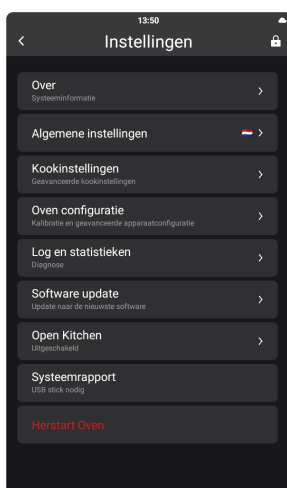
- Het belangrijkste ingrediënt selecteren.
- De kookstand selecteren.
- De kerntemperatuur, kleur, mode, grootte, tijd en snelheid aanpassen, afhankelijk van de kookstand.



## Menu "Meer"

Vanuit dit menu heeft u toegang tot de volgende functies:

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



## Menu "Instellingen"

Mogelijkheden in dit menu:

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

# Oven bedienen

## SmartTouch display gebruiken

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

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



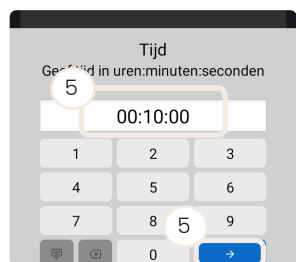
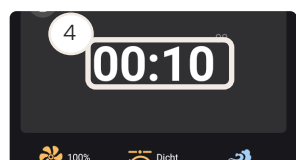
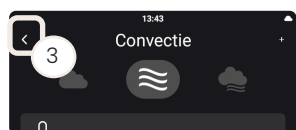
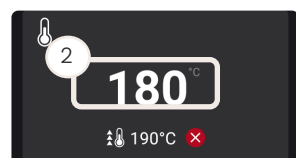
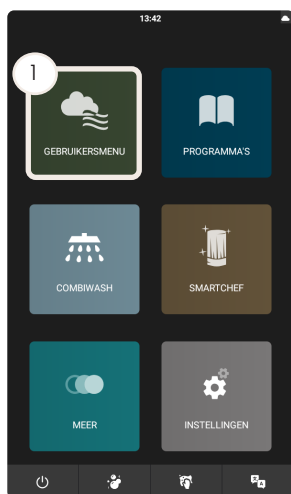
Gebruik het wiel om de temperatuur in stappen van 5 graden aan te passen.

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



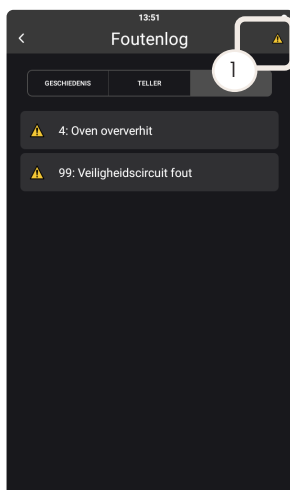
Gebruik het toetsenbord om de temperatuur met stappen van 1 graad aan te passen.

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





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



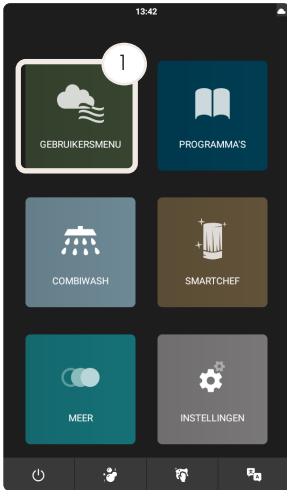
## Functie "Foutenlog" gebruiken

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

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

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

Tabel 1



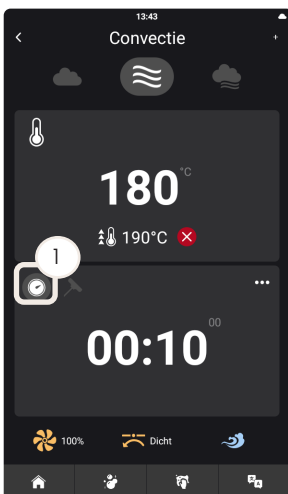
## Het Gebruikersmenu gebruiken

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



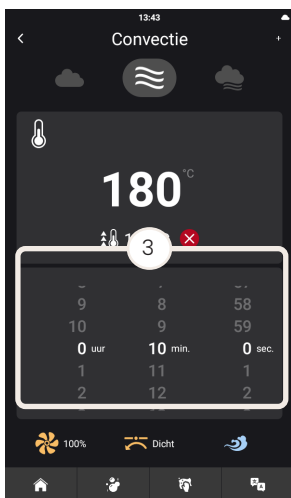
## De oventemperatuur instellen

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

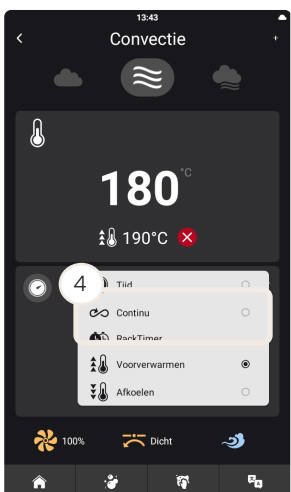


## Tijdsinterval instellen

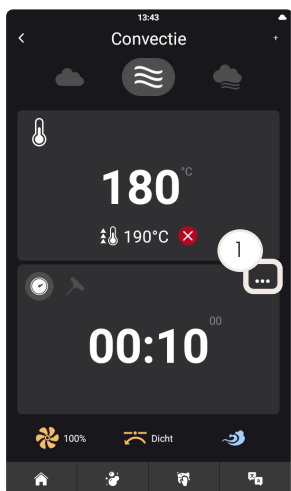
1. Selecteer het timersymbool.
2. Tik op het display.



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



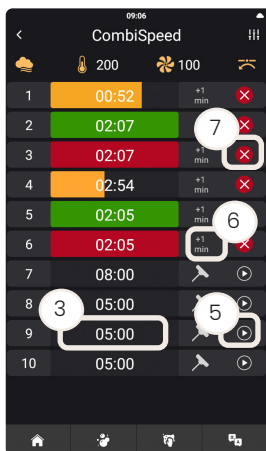
4. Als u de functie "Continu" wilt gebruiken, tik dan op het symbool "Meer" en selecteer "Continu".  
Als u de functie "RackTimer" wilt gebruiken, tik dan op het symbool "Meer" en selecteer "RackTimer".



### De functie "RackTimer" gebruiken

Met de functie RackTimer kunt u voor elk afzonderlijk rek een timer instellen. Op deze manier kunt u verschillende producten op hetzelfde rek of op verschillende rekken in dezelfde kookstand bereiden. De functie RackTimer kan in de volgende kookstanden worden gebruikt: "Convectie" en "Combi".

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



3. Tik op de tijd op het gewenste rek.



U kunt de voeler gebruiken op een van de rekken.



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



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

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

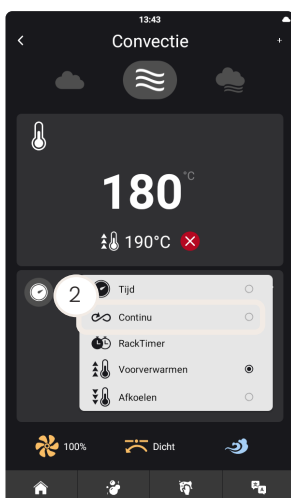


Elk rek is ingesteld op vijf minuten. Elk rek onthoudt de eerder ingestelde tijd.

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

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

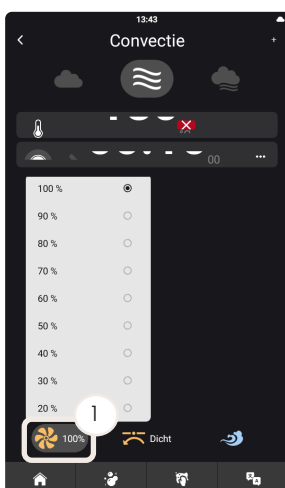
Tabel 2



### De functie "Continu" gebruiken

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

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



### De ventilatorsnelheid instellen

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

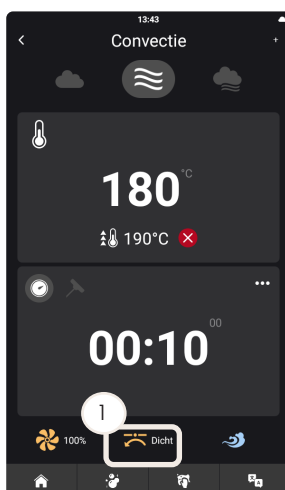
1. Tik op het ventilatorsymbool.
2. Selecteer de ventilatorsnelheid.



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



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

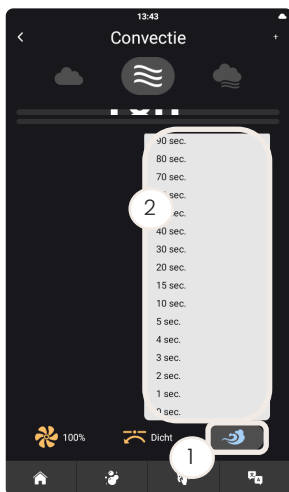


### Klepfunctie instellen

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

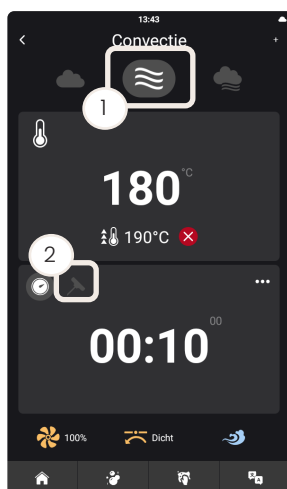


Open de klep om de buitenkant van een product extra knapperig te maken.



## Stoominjectietijd instellen

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



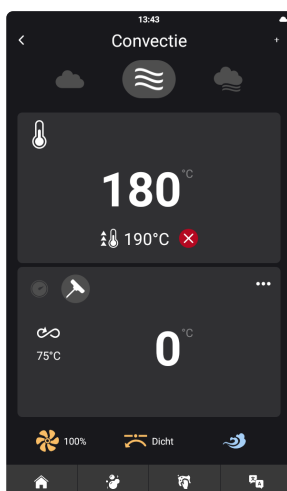
## Kerntemperatuur instellen

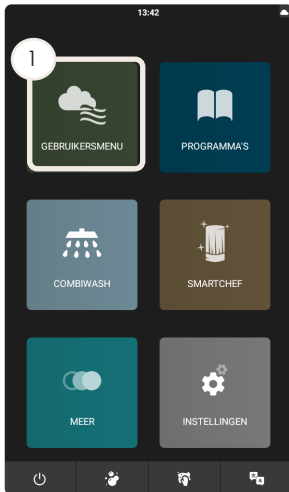
1. Selecteer de ovenfunctie.
2. Tik op het symbool voor de kerntemperatuurvoeler.
3. Tik op het display en beweeg uw vinger omhoog of omlaag om de gewenste temperatuur te selecteren. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.
4. Tik op het symbool "Meer"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

## Kerntemperatuurvoeler kookstand instellingen

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

Tabel 3





## De convectiefunctie gebruiken

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

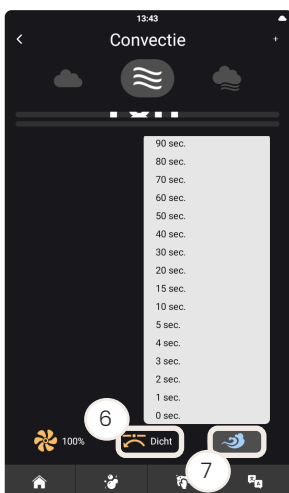


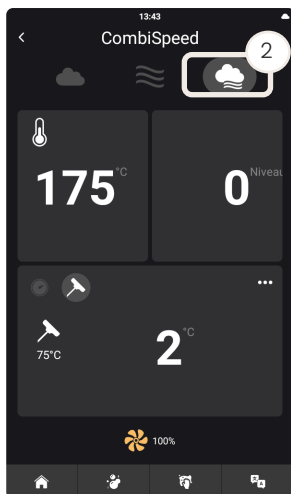
Stel de klepfunctie in op open bij het bakken van brood en gebak, het braden van stukken vlees of bij het bereiken van een grilleffect.



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

Tabel 4





## CombiSpeed instellen

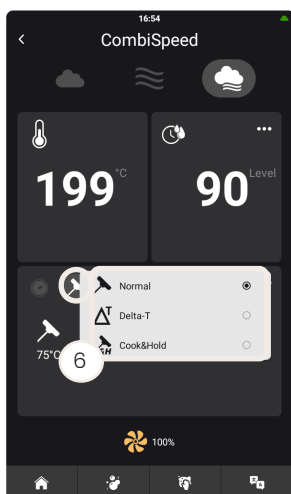
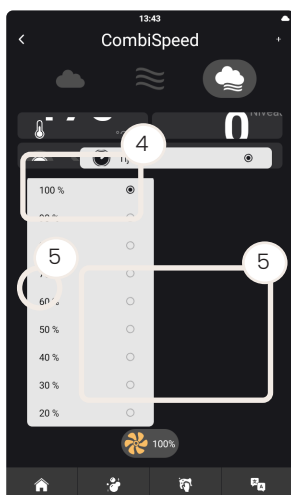
Met de functie CombiSpeed is het mogelijk de oventemperatuur in te stellen en een vochniveau te selecteren. Deze functie is zeer geschikt voor gestoofde producten en gevogelte.

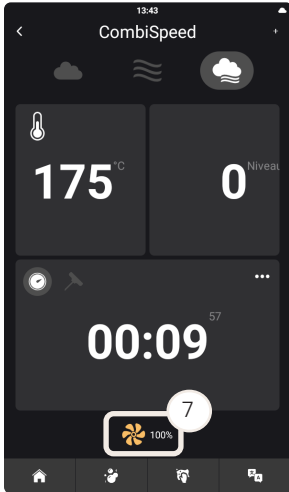
De functie CombiSpeed beperkt het krimpen tot een minimum en verbetert de aantrekkelijkheid en de smaak van de producten. U kunt kiezen uit tien verschillende vochniveaus.



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

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





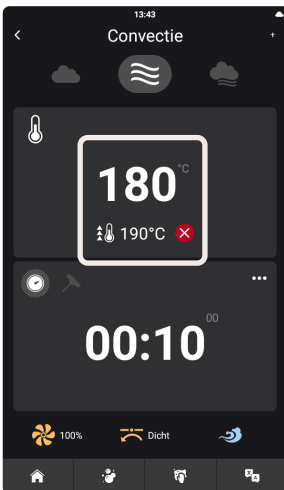
### Aanbevolen vochniveaus

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

Tabel 5



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

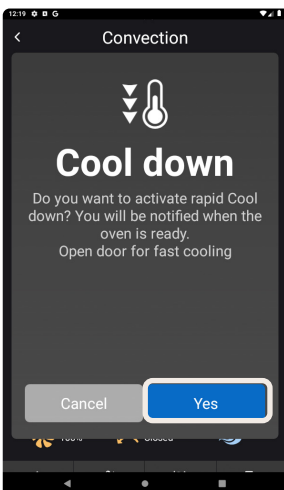


### De oven automatisch voorverwarmen

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



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



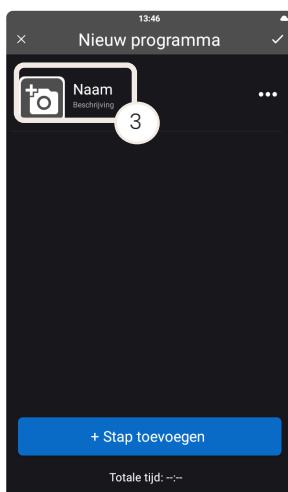
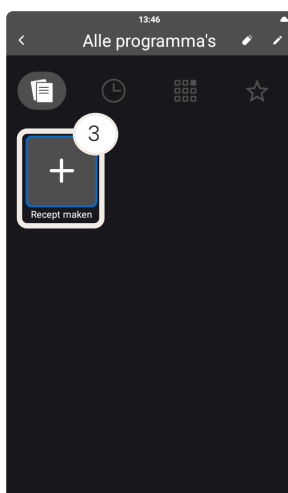
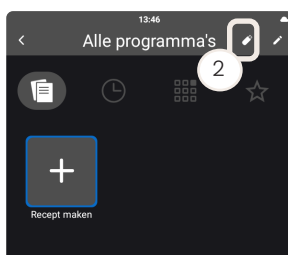
U kunt de delta-instellingen aanpassen in het menu "Instellingen". Zie hoofdstuk "Instellingen CookTimeCorrection wijzigen".

### De oven automatisch afkoelen

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



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



## Het menu Recepten gebruiken

De oven kan worden ingesteld voor 1500 recepten. Elk recept kan uit maximaal 15 verschillende stappen bestaan. In de fabriek is een set voorgeprogrammeerde recepten op de oven geïnstalleerd. Deze recepten zijn beschikbaar in alle talen die kunnen worden ingesteld via de gebruikersinterface.

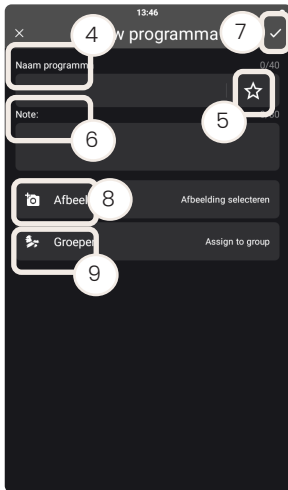
1. Ga naar "Recepten" in het startscherm.
2. Tik op het USB-symbool.
3. Tik op "Import. recepten".
4. Tik op "Taalpakketten".
5. Selecteer het taalpakket dat u wilt importeren.

## Een recept aanmaken

De content voor het recept aanmaken

1. Tik in het startscherm op "Recepten".
2. Tik op "Recept maken".

3. Tik op "Naam".

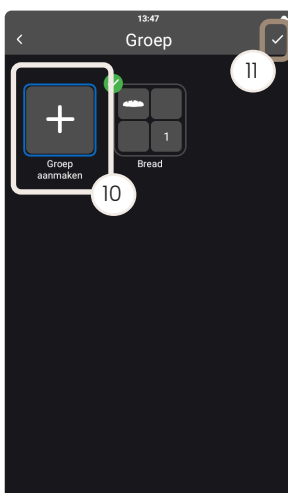


4. Voer de naam van het recept in.
5. Tik op het symbool "Favoriet" om het recept toe te voegen aan het scherm Favorieten.
6. Voer indien nodig een beschrijving in.
7. Tik op het symbool "Klaar".
8. Tik op "Afbeelding" als u een afbeelding wilt toevoegen.

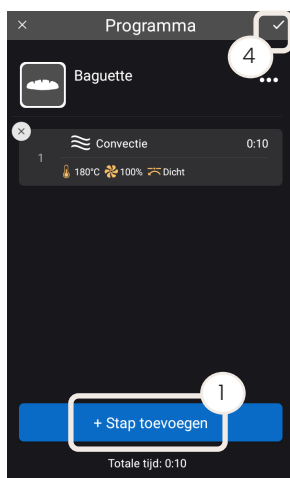


Kies uit een set vooraf geïnstalleerde kleurenfoto's en symbolen in grijswaarden of upload uw eigen afbeeldingen via de USB-aansluiting.

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



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



### Receptstap aanmaken

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

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



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

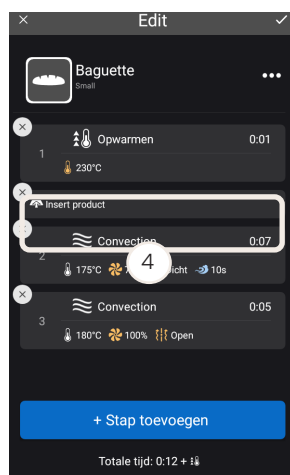


Gebruik de stap "Notitie" in elke fase van het receptprogramma om een alarm aan te maken of om informatie over te dragen aan de gebruiker.



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

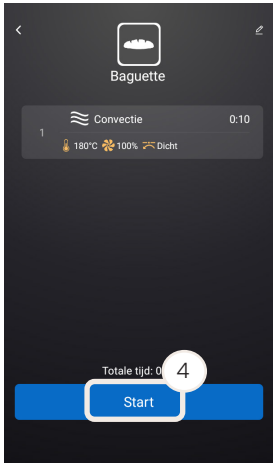
4. Tik op het symbool "Klaar".



### Een receptstap verplaatsen

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

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



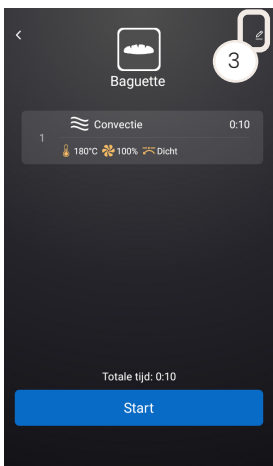
### Een recept gebruiken

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



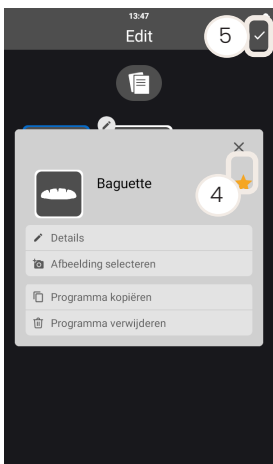
Er wordt een overzicht van de details van het recept weergegeven.

3. Tik op "Start".



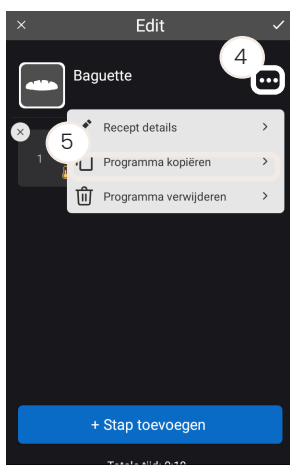
### Een recept bewerken

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



### Een bestaand recept toevoegen aan Favorieten

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



## Een recept kopiëren

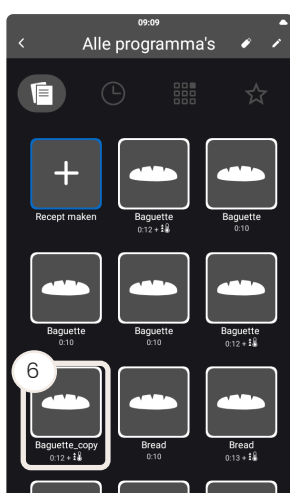
Deze functie is bij uitstek geschikt voor het aanmaken van specifieke recepten met

een vergelijkbare content.

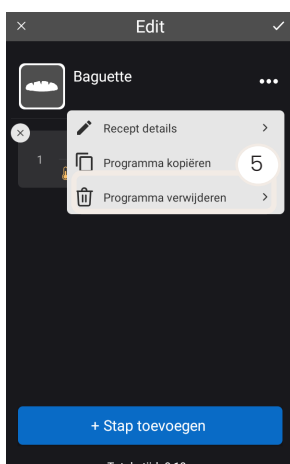
1. Tik op "Recept" in het startscherm.
2. Selecteer het recept dat u wilt kopiëren.
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Tik op het symbool "Meer".
5. Tik op "Recept kopiëren".



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



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



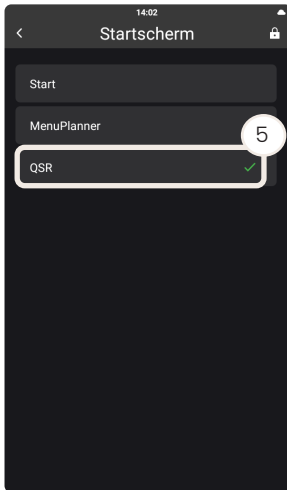
## Een recept verwijderen

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



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

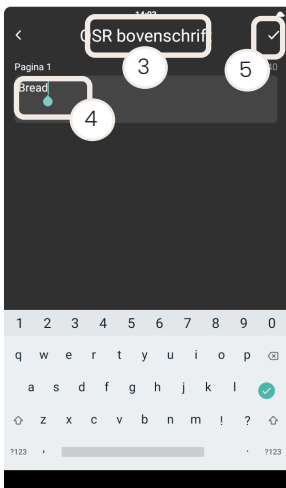




## QSR positie instellen

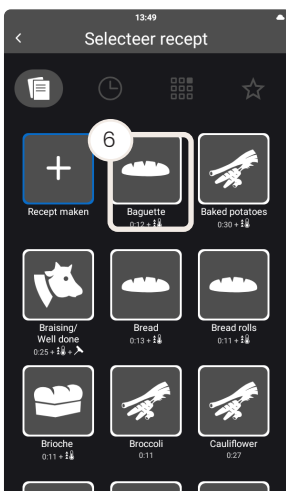
### Het opstartprofiel wijzigen in "QSR"

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

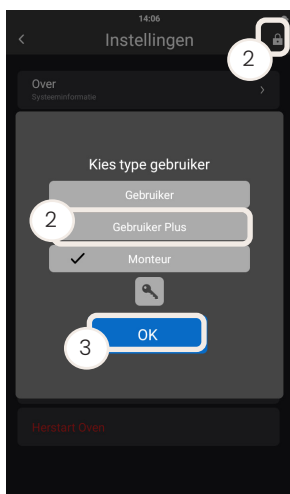


### Bovenschriften op pagina een naam geven

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



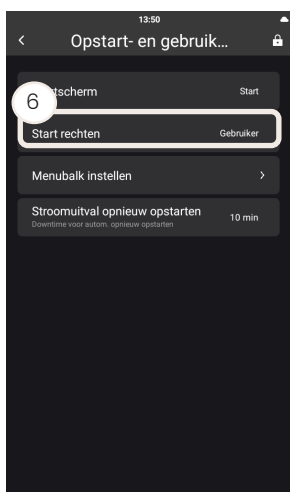
6. Tik op "+" en voeg de relevante recepten toe.
7. Tik op "Klaar".



### Het startscherm vergrendelen

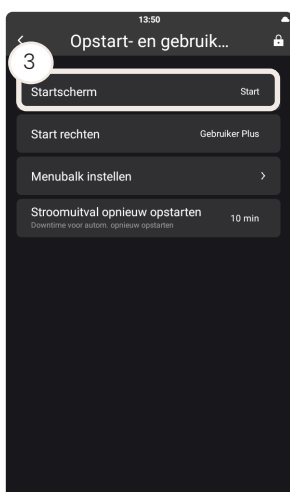
Het is mogelijk om de gebruikersrechten te vergrendelen, zodat de gebruiker de recepten niet kan bewerken en beperkt toegang heeft tot de instellingen.

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



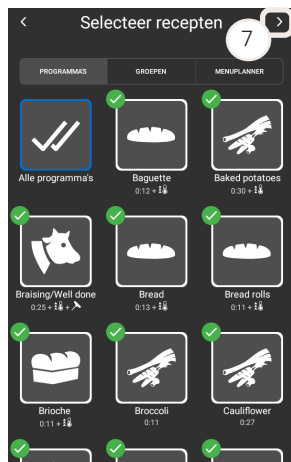
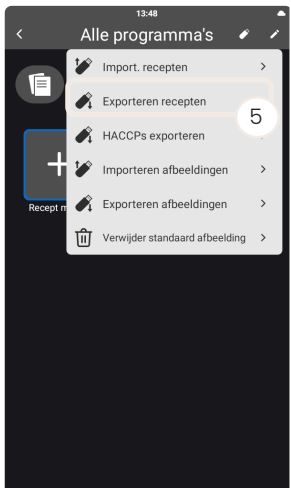
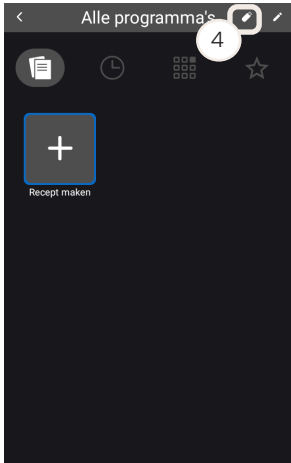
4. Tik op "Algemene instellingen".
5. Tik op "Opstart- en gebruikersprofiel".
6. Tik op "Opstart rechten".
7. Selecteer "Gebruiker".
8. Herstart de oven.

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



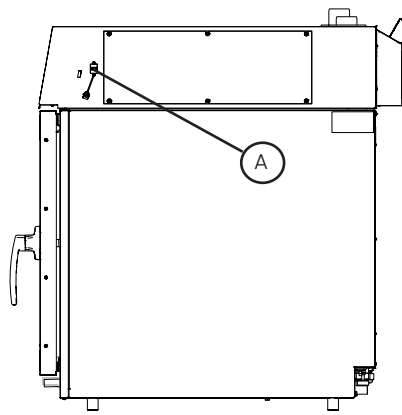
### De QSR functie uitschakelen

1. Verander de gebruikersinstellingen naar "Gebruiker Plus". Zie hoofdstuk "Gebruiker veranderen" on page 68.
2. Verander het opstartprofiel in "Start" of een van de andere instellingen. Zie hoofdstuk "Het opstartprofiel wijzigen in "QSR"".



## De USB-functie gebruiken

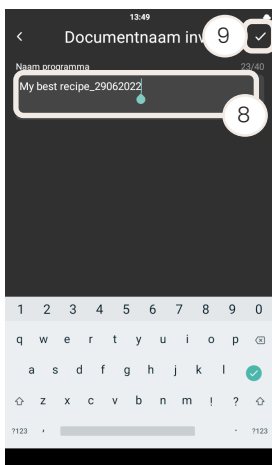
De USB-poort (A) bevindt zich op de rechterkant van de oven. Het is mogelijk instellingen, afbeeldingen, MenuPlanner recepten en recepten te exporteren en importeren via de USB-poort en ze vervolgens over te brengen naar een andere Invoq oven. Ook is het mogelijk recepten te importeren van ovens van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



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

## Een recept exporteren

1. Verwijder de beschermende siliconen stop op de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick.
3. Tik in het startscherm op "Recepten".
4. Tik op het USB-symbool.
5. Tik op "Exporteren recepten".
6. Selecteer de recepten en/of QSR bovenschriften die u wilt exporteren.
7. Tik op het juiste symbool.

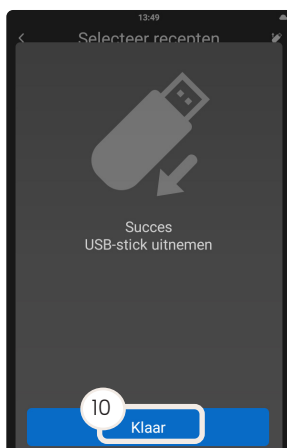


8. Voer de bestandsnaam van het recept in.

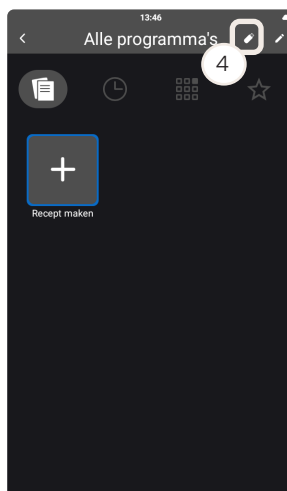


Wij raden u aan het bestand een naam en een datum te geven voor eenvoudigere navigatie.

9. Tik op het symbool "Klaar".



10. Tik op "Voltooien".  
11. Verwijder de USB-stick.  
12. Plaats de beschermende siliconen stop terug.

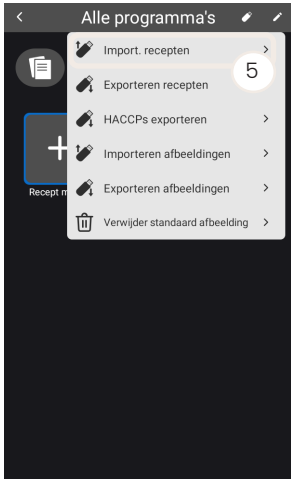


### Een recept importeren

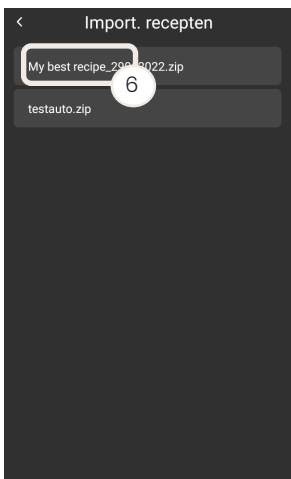
#### BELANGRIJK!

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

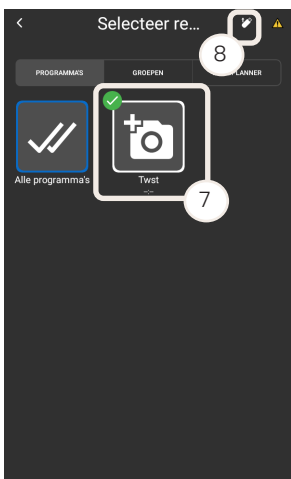
1. Verwijder de beschermende siliconen stop op de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick
3. Tik in het startscherm op "Recepten".
4. Tik op het USB-symbool.



5. Tik op "Import. recepten".



6. Tik op het bestand dat u wilt importeren.

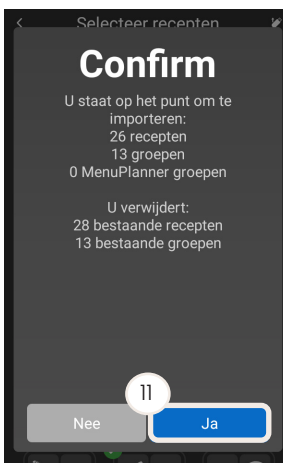


7. Selecteer de recepten, groepen en/of MenuPlanner die u wilt importeren.

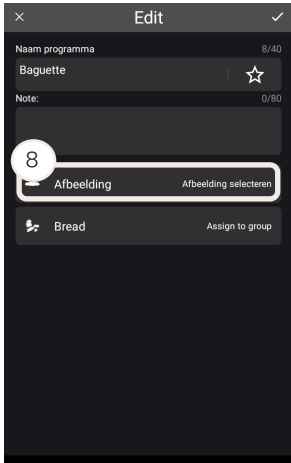
8. Tik op het symbool "Upload" om de geselecteerde items te importeren.



9. Vink het vakje aan voor de items die u wilt vervangen – recepten, groepen en/of MenuPlanner.
10. Tik op “Importeren”.



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

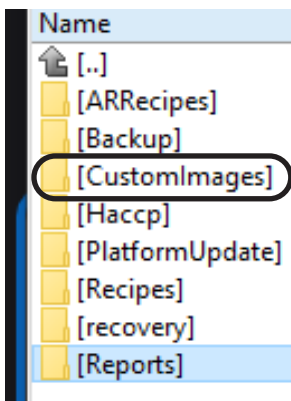


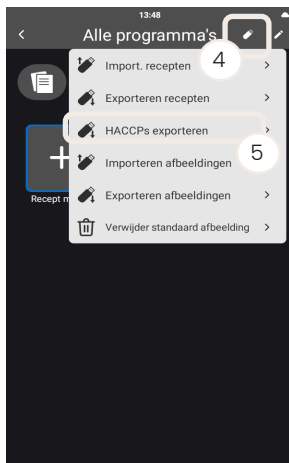
### Afbeeldingen importeren via USB

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

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

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

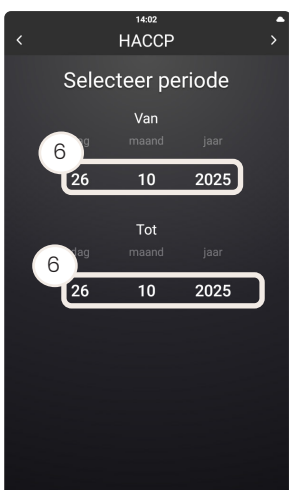




### HACCP-functie gebruiken

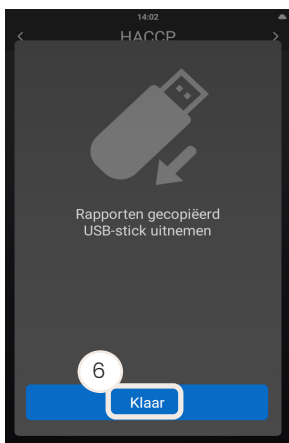
De oven registreert HACCP-bestanden automatisch zodra een recept, SmartChef of CombiWash programma is voltooid. Deze bestanden worden 60 dagen bewaard en kunnen direct in PDF-formaat worden gedownload.

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



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

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





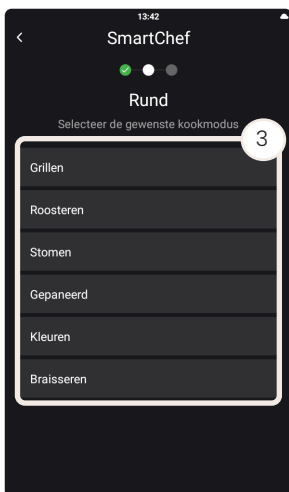
## Het SmartChef menu gebruiken

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

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



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



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

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

## Kookstanden voor vlees

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

Tabel 6





## “CombiWash” menu gebruiken



### VOORZICHTIG

Risico op huidirritatie

- Gebruik beschermende handschoenen om direct contact met reinigings- en spoelmiddel te vermijden.



### VOORZICHTIG

Risico op chemische brandwonden

- Gebruik de oven nooit tijdens de automatische reiniging.

Let erop dat er geen trays in de oven zitten tijdens het wassen. Er kan corrosie optreden omdat bepaalde stoffen in de chemicaliën niet kunnen worden verwijderd tijdens het spoelen.

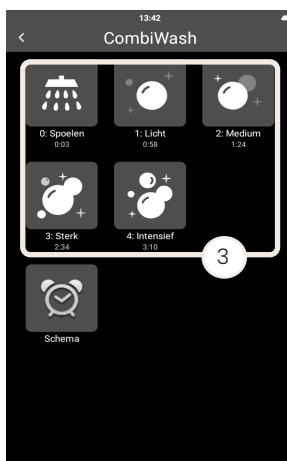
### BELANGRIJK!

De CombiWash functie is speciaal ontwikkeld voor HOUNÖ PROTECT chemicaliën. Het gebruik van andere chemicaliën kan de oven beschadigen.

### BELANGRIJK!



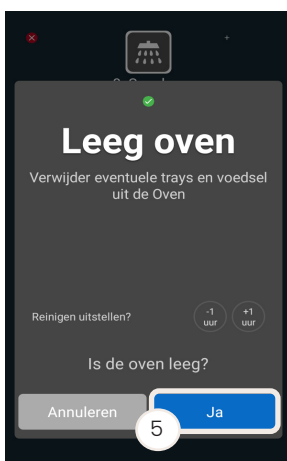
Alle typen wascycli worden gevolgd door een droogstap die kan worden overgeslagen als u de oven wilt gebruiken.



## CombiWash cyclus starten

1. Zorg dat er voldoende reinigingsmiddel en spoelmiddel in de containers zit - de rode slang is voor reinigingsmiddel, de blauwe voor spoelmiddel.
2. Tik op “CombiWash” in het startscherm.
3. Selecteer het type wasbeurt dat u wilt gebruiken. Voor meer informatie over reinigingscycli, zie hoofdstuk “Typen reinigingscycli”.
4. Controleer of de oven leeg is. Haal trays en voedsel uit de oven.
5. Tik op “Ja”.

Als de reinigingscyclus wordt onderbroken, bijvoorbeeld door een stroomstoring of het annuleren van een wasbeurt, start de oven een automatische spoeling om te zorgen dat er geen chemische resten in de ovenruimte achterblijven.

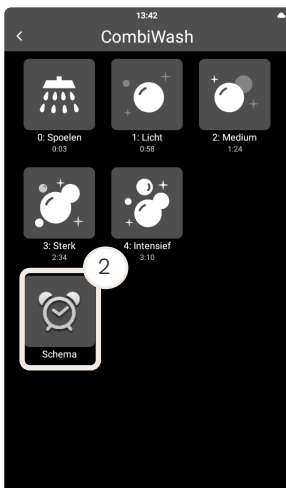


## Updated section "Types of wash cycles" + "Scheduling..."

### Typen reinigingscycli

Wassen	Beschrijving
"Spoelen"	Een korte wasbeurt zonder chemicaliën. Gebruik deze optie voorafgaand aan andere reinigingsprogramma's.
"Licht"	Geschikt voor een licht vervuilde oven. Gebruik deze wasbeurt na stomen en braden op lage temperaturen
"Medium"	Geschikt voor een matig vervuilde oven. Gebruik deze wasbeurt na stomen en braden op gemiddelde temperaturen
"Zwaar"	Geschikt voor een zwaar vervuilde oven. Gebruik deze wasbeurt na braden op temperaturen hoger dan 180°C.
"Intensief"	Geschikt voor een zwaar vervuilde oven. Gebruik deze wasbeurt na het braden van zeer vette producten.
"Schema"	Mogelijkheid om tot twee reinigingscycli per dag te programmeren

Tabel 7

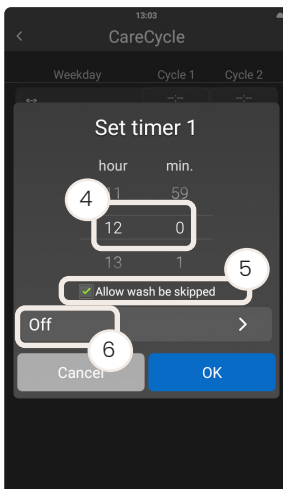


### CombiWash programmeren

**BELANGRIJK!** Het is mogelijk twee CombiWash cycli per dag te programmeren.

1. Tik op "CombiWash" in het startscherm.
2. Tik op "Schema".
3. Tik op "Cyclus 1" op de dag van de week waarop u een reinigingscyclus wilt programmeren.

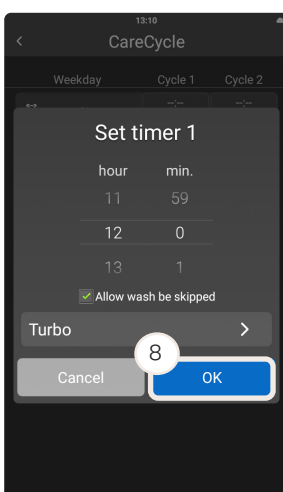




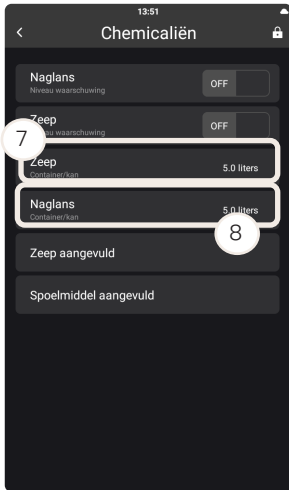
4. Selecteer de tijd waarop de reinigingscyclus moet starten.
5. Als u een reiniging wilt kunnen annuleren en de oven wilt laten doorgaan met bereiden, vink dan het vakje "Reinigen overslaan toestaan" aan.
6. Tik op "Uit".



7. Selecteer een reinigingscyclus.



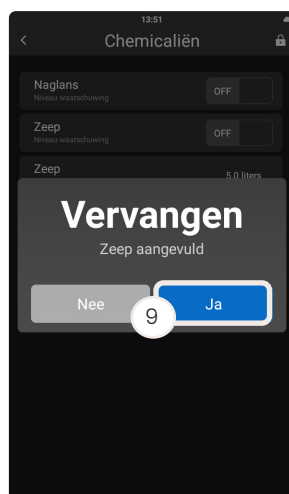
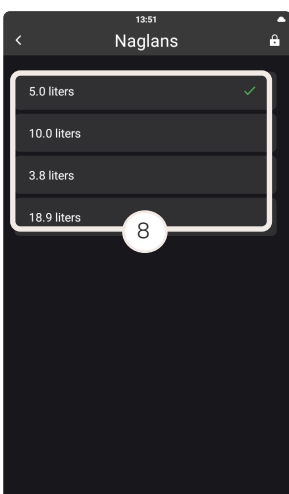
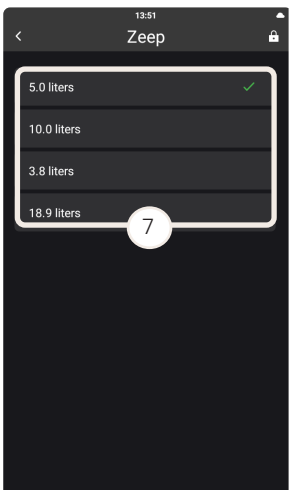
8. Tik op "OK".

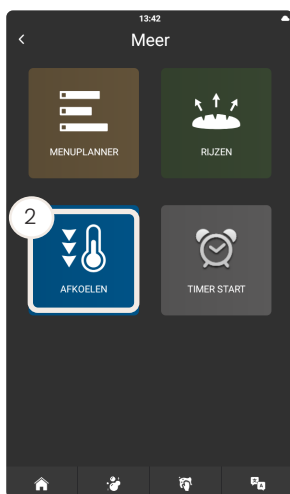


## Chemicaliën vervangen

De functie "Chemicaliën" houdt het gebruik van reinigings- en spoelmiddel bij en moet worden gereset bij het vervangen van chemicaliën. De oven geeft een waarschuwing af als de containers met chemicaliën moeten worden vervangen.

1. Vervang de lege container door een nieuwe.
2. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
3. Log in als "Gebruiker Plus".
4. Tik op "Algemene instellingen".
5. Tik op "Chemicaliën".
6. Tik bij vervangen van reinigingsmiddel op "Reinigingsmiddel" en selecteer het formaat van uw container.
7. Tik bij vervangen van spoelmiddel op "Spoelmiddel" en selecteer het formaat van uw container.
8. Tik afhankelijk van de container die u hebt vervangen op "Reinigingsmiddel vervangen" of "Spoelmiddel vervangen" om de teller te resetten.
9. Tik op "Ja".





## Het menu "Meer" gebruiken

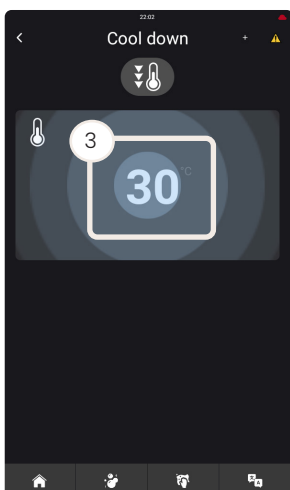
### De oven afkoelen

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

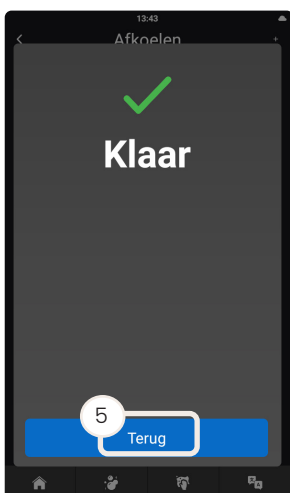
1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "Afkoelen".
3. Tik op het temperatuurdisplay.
4. Beweeg uw vinger omhoog en omlaag over het temperatuurwiel om de temperatuur in te stellen. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.

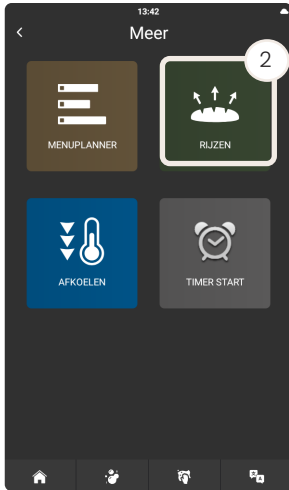


Open de deur voor snellere koeling.



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





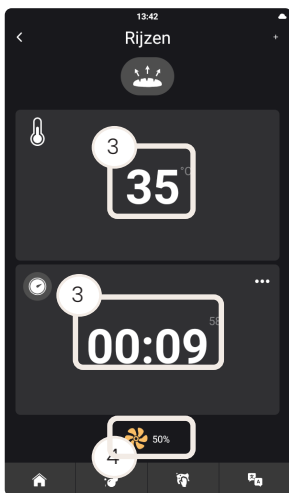
## De functie "Rijzen" gebruiken

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



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

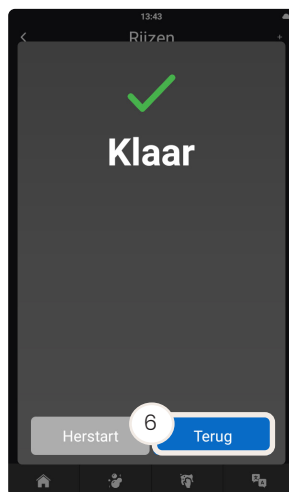
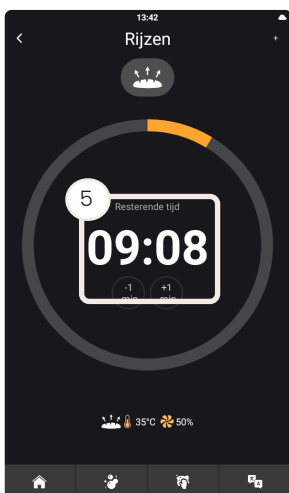
1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "Rijzen".
3. Stel de temperatuur en de timer in.
4. Als u de ventilatorsnelheid wilt wijzigen, tik dan op het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in.
5. De oven start de functie "Rijzen" en de voortgang is op het display te volgen.
6. Tik op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



## Aanbevolen instellingen voor rijzen

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

Tabel 8



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



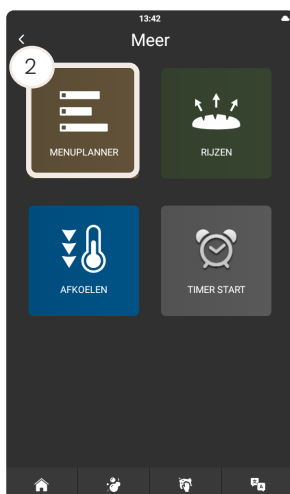
## MenuPlanner gebruiken

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

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

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

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



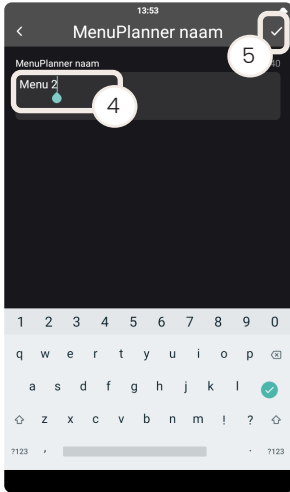
## Toegang tot MenuPlanner

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



## Een menu aanmaken

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

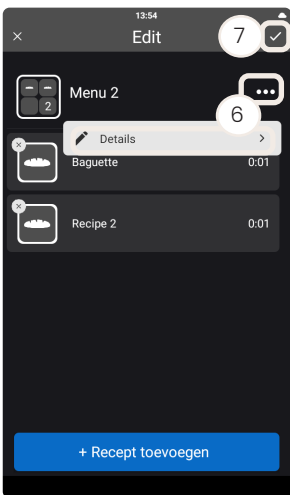


- Tik op "Naam MenuPlanner" en voer de naam van het menu in.



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

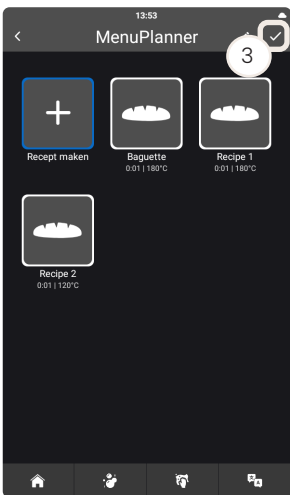
- Tik op het symbool "Klaar".



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

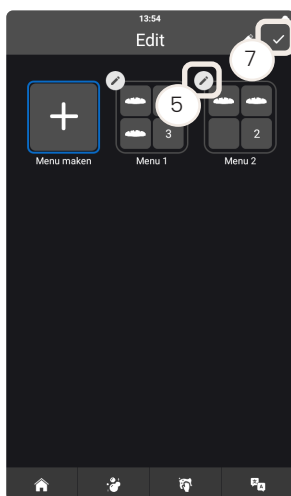


De menu's worden weergegeven in alfabetische volgorde.

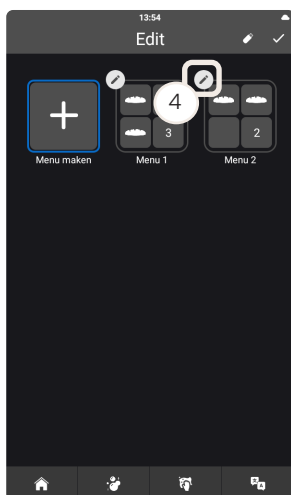


### Een menu bewerken

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

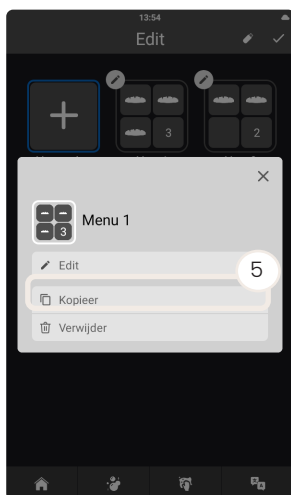


4. Tik op het symbool "Bewerken" bij het menu dat u wilt bewerken.
5. Tik op "Bewerken".
6. Voer de gewenste wijzigingen door.
7. Tik op het symbool "Klaar".



#### Een menu kopiëren

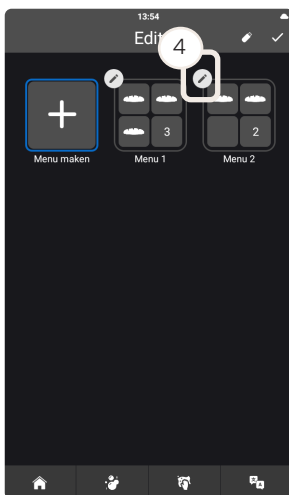
1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op het symbool "Bewerken".
4. Tik op het symbool "Bewerken" bij het menu dat u wilt bewerken.



5. Tik op "Kopiëren".

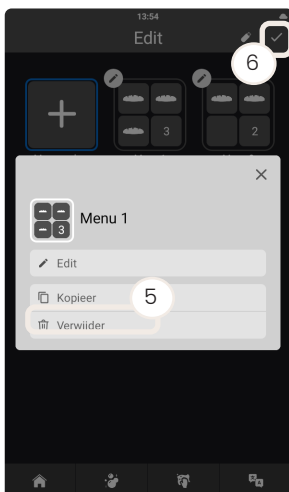


6. Het menu wordt gekopieerd en bewaard onder de naam "Menu name\_ copy".
7. Tik op het symbool "Bewerken" bij het gekopieerde menu.
8. Tik op "Bewerken".
9. Tik op de naam en wijzig de naam van het menu.
10. Tik op het symbool "Klaar".



#### Een menu verwijderen

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



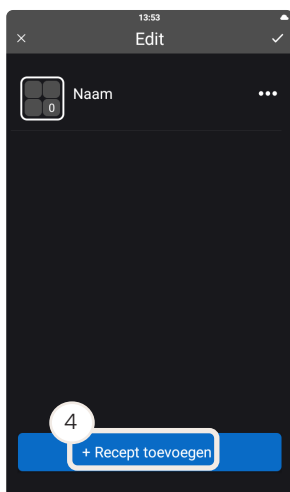
5. Tik op "Verwijderen".
6. Tik op het symbool "Klaar".



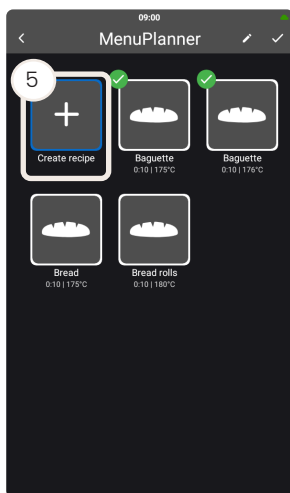
### Een recept bestaande uit één stap aanmaken voor MenuPlanner

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Tik op "Menu maken" als u een nieuw menu met recepten bestaande uit één stap wilt aanmaken, of tik op een bestaand menu waaraan u een nieuw recept bestaande uit één stap wilt toevoegen.

Voor meer informatie over het aanmaken van een menu, zie "Een menu aanmaken".



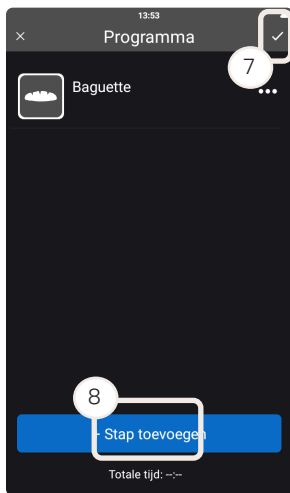
4. Tik op "+ Recept toevoegen".



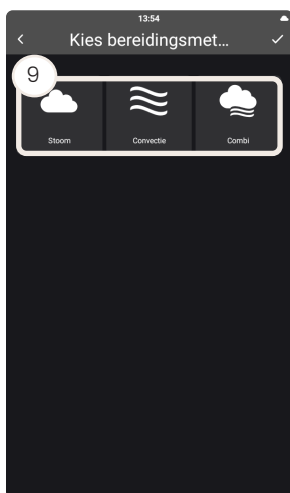
5. Tik op "Recept maken".  
Voor meer informatie over het bewerken van een bestaand recept, zie "Een recept bewerken".
6. Tik op "Naam" en voer de naam van het recept in.



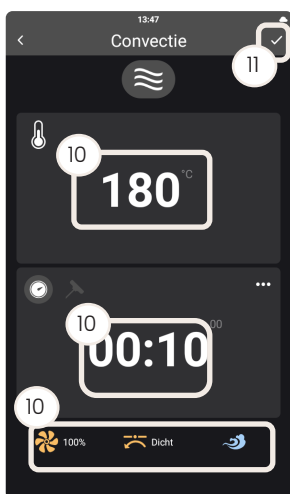
Het is ook mogelijk om een beschrijving of een afbeelding toe te voegen.



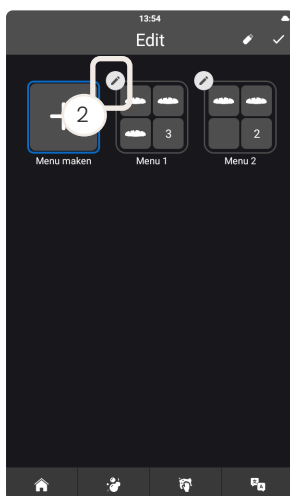
7. Tik op het symbool "Klaar".
8. Tik op "+ Stap toevoegen".



9. Tik op de kookstand - "Convectie" of "Combi".

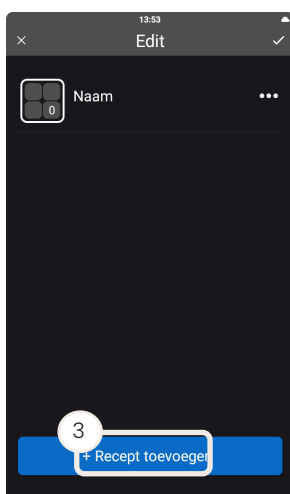


10. Selecteer de kookparameters zoals temperatuur, tijd en ventilatorsnelheid.
11. Tik op het symbool "Klaar".

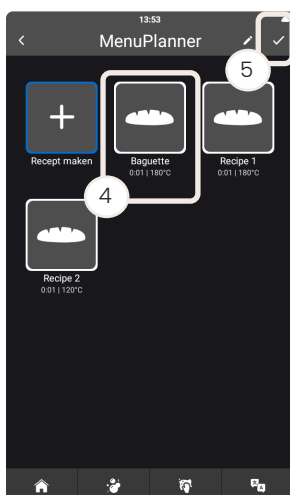


### Een recept aan een menu toewijzen

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



3. Tik op "+ Recept toevoegen".



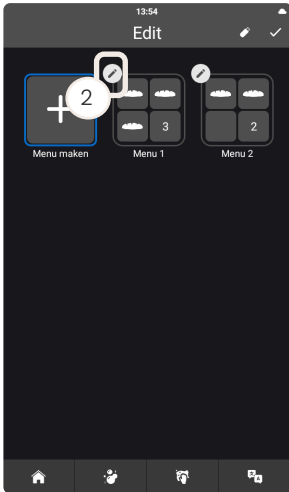
4. Selecteer de recepten die u aan het menu wilt toevoegen.



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

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

5. Tik op het symbool "Klaar".

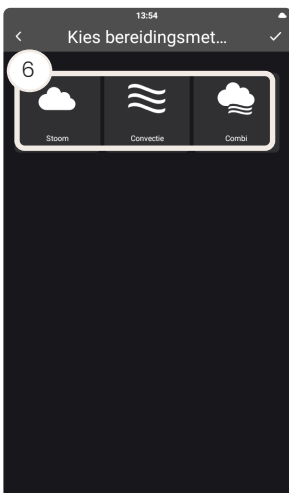
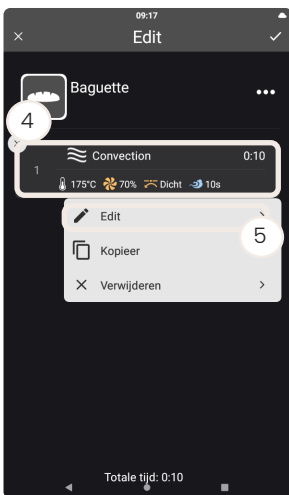


## Kookparameters wijzigen

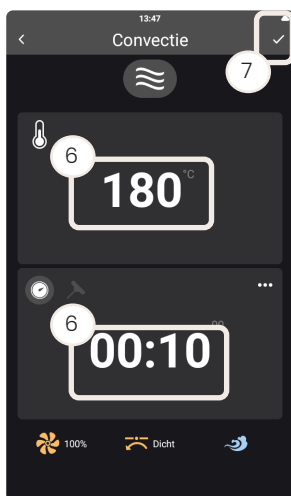
### BELANGRIJK!

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

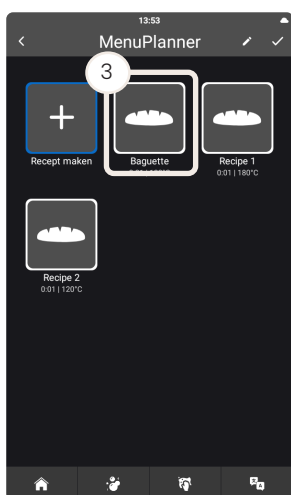
1. Selecteer het menu en het recept waarvan u de kookparameters wilt wijzigen.
2. Tik op het symbool "Bewerken".
3. Tik op het recept.
4. Tik op de receptstap.



5. Tik op "Bewerken"

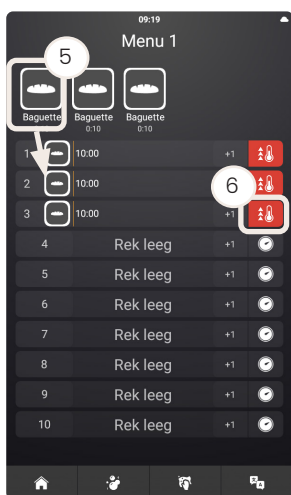


6. Selecteer de gewenste kookstand.
7. Selecteer de gewenste kookparameters, zoals temperatuur en tijd.
8. Tik op het symbool "Klaar".



#### MenuPlanner starten

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



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



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

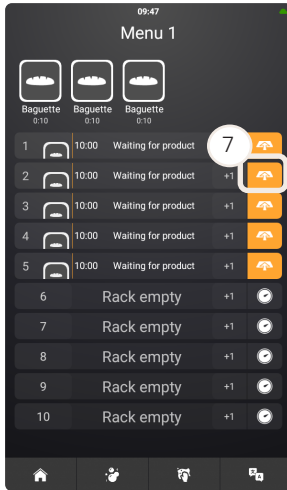


U kunt een recept van het ene rek naar het andere verplaatsen door uw vinger op het te verplaatsen recept te houden en het naar het gewenste rek te slepen.

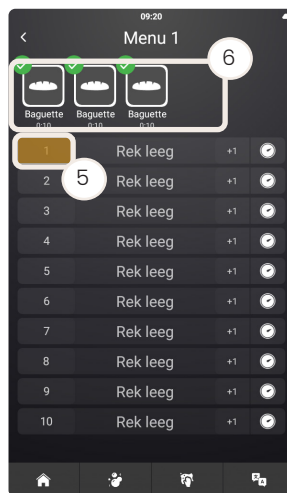


Door de deur te openen en te sluiten start en wist u de rekken.

5. De oven begint met voorverwarmen.



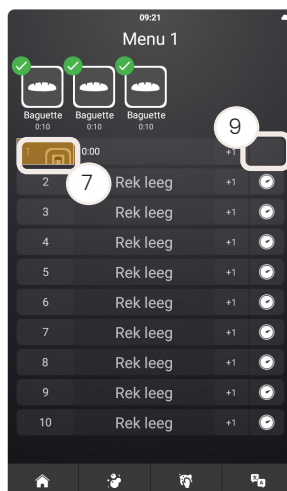
6. Laad de oven zodra het symbool voor het laden van de oven verschijnt.



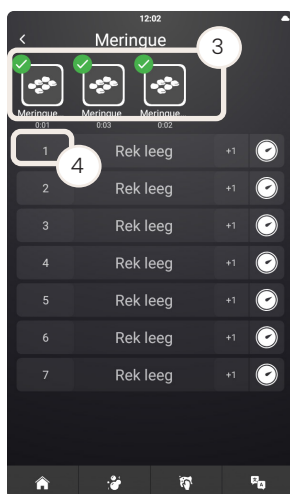
### De functie "TablePlanner" gebruiken

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

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



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



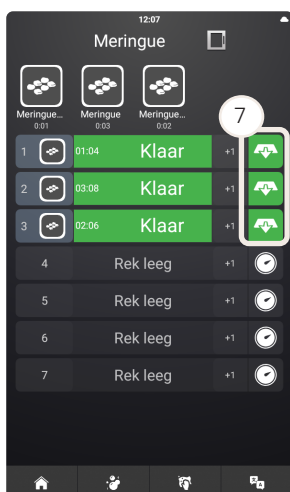
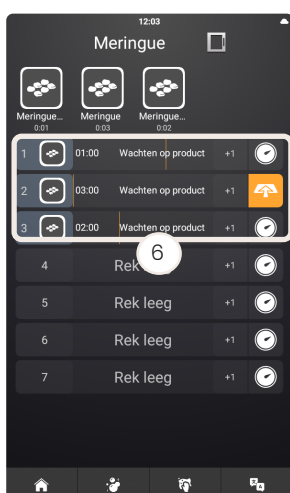
### RackPlanner functie gebruiken

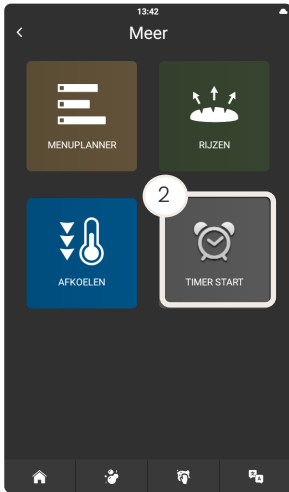
De RackPlanner functie maakt het mogelijk tot tien recepten te combineren met één timer. Selecteer eenvoudigweg uw menu-item en de oven vertelt u wanneer u welk item moet laden om te zorgen dat ze allemaal op hetzelfde moment gereed zijn om te worden uitgeserveerd.

1. Tik op "Meer" in het startscherm.
2. Tik op "MenuPlanner".
3. Selecteer een menu.
4. Selecteer de gewenste recepten.
5. Tik op het gewenste reknummer.
6. Als de oven niet is voorverwarmd, start de oven met voorverwarmen.
7. Laad de oven zodra het symbool voor het laden van de oven verschijnt. De oven vertelt u welk recept en welk rek u in welke volgorde in de oven moet laden.
8. Haal de producten uit de oven zodra het pictogram "Oven legen" wordt weergegeven.



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





## De functie "Opstart timer" gebruiken

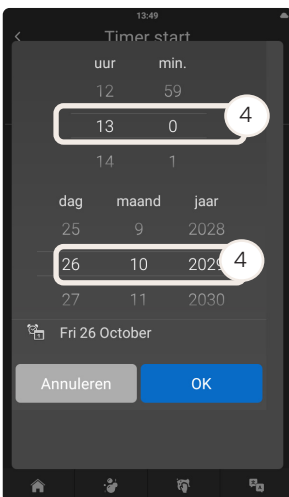
De functie "Opstart timer" schakelt automatisch in en warmt automatisch op zodat de oven klaar is voor een specifiek recept.

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

Tabel 9



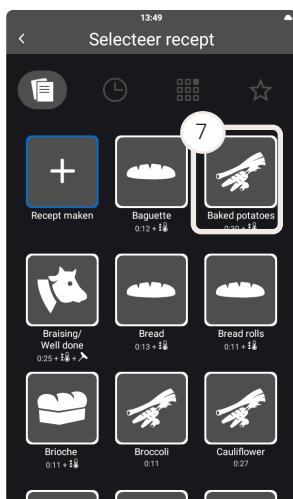
1. Tik op "Meer" in het schermmenu.
2. Tik op "Opstart timer".
3. Selecteer of u een eenmalige timer of een terugkerende timer wilt instellen.



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



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



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

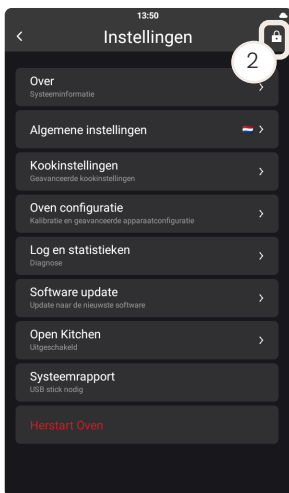


8. Om een bepaalde timer uit te schakelen, schuift u de balk van "AAN" naar "UIT".



## Het menu "Instellingen" gebruiken

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



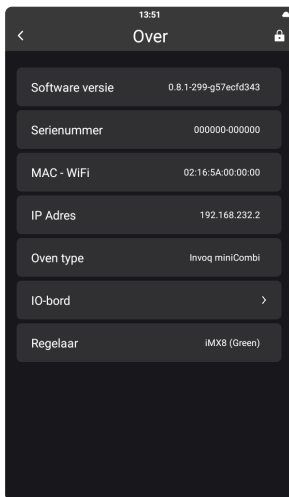
### Gebruiker veranderen

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

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

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

Tabel 10

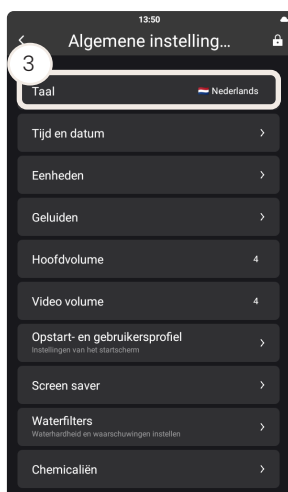


## Stroominformatie vinden



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

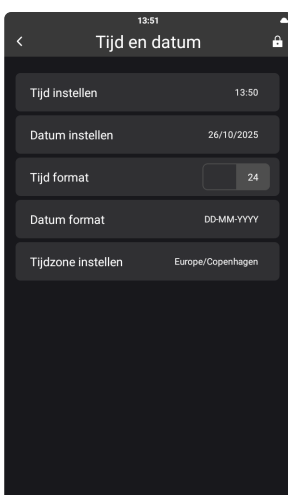
1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Over".
3. In dit scherm ziet u informatie over de softwareversie, het serienummer van de oven en het IP-adres.



## De algemene instellingen wijzigen

### Taal wijzigen

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

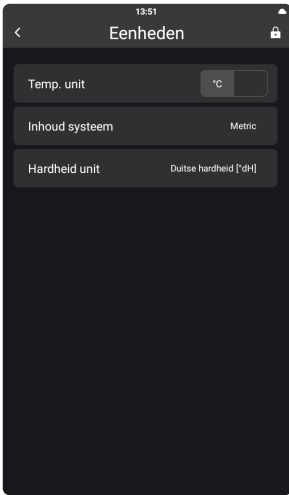


### De tijd en datum wijzigen

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

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

Tabel 11

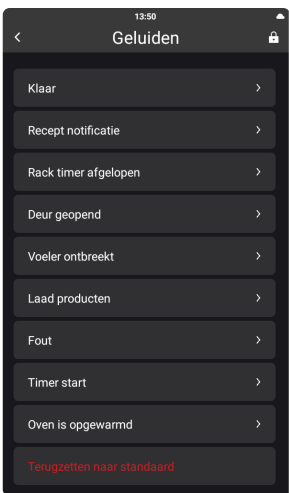


### Eenheden wijzigen

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

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

Tabel 12



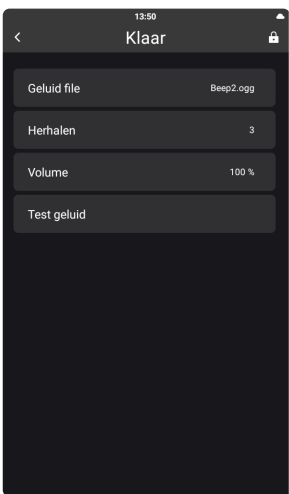
### Geluiden wijzigen

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



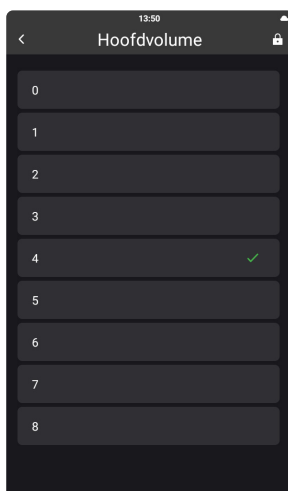
U kunt de standaardinstellingen altijd terugzetten door op de toets "Reset naar standaard" te tikken.

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



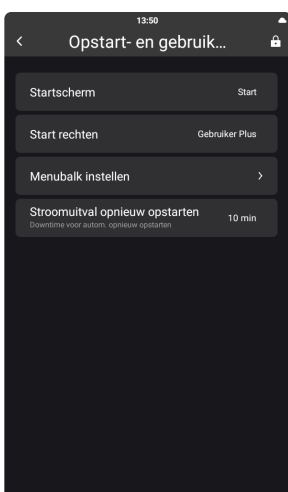
Waarde	Beschrijving
"Geluidsbestand"	Selecteer het geluid van het alarm.
"Herhalen"	Stel in hoe vaak het alarm moet worden herhaald.
"Volume"	Stel het volume van het geluid als % in.
"Test geluid"	Tik op de toets om een geluidstest uit te voeren.

Tabel 13



### Mastervolume wijzigen

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

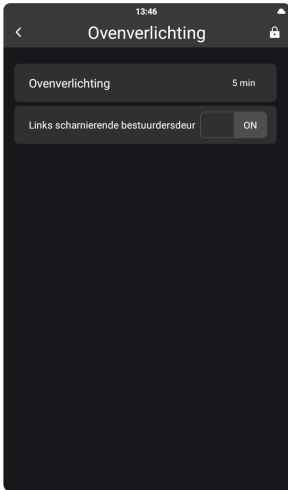


### Opstart- en gebruikersprofiel wijzigen

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

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

Tabel 14

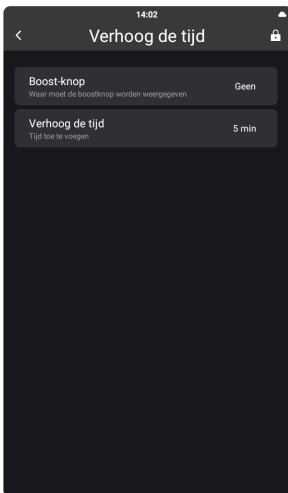


### De ovenverlichting wijzigen

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

Waarde	Beschrijving
"Ovenverlichting"	Stel in of de ovenverlichting continu of gedurende 5 minuten moet blijven branden
"Links scharnierende operatordeur"	Stel in of de ovendeur links gemonteerd is of niet.

Tabel 15

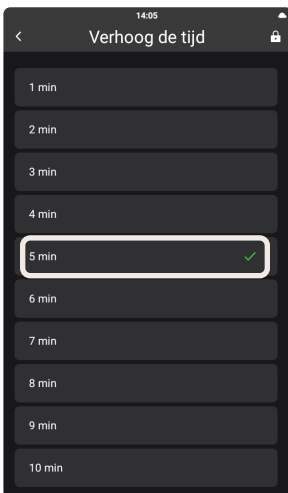


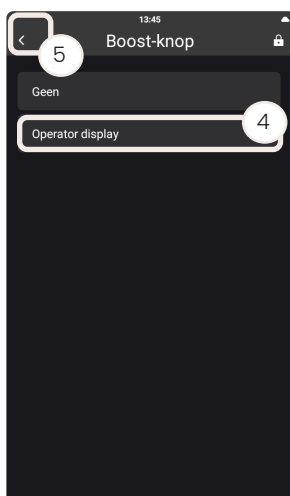
### Meer tijd toevoegen

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

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

Tabel 16

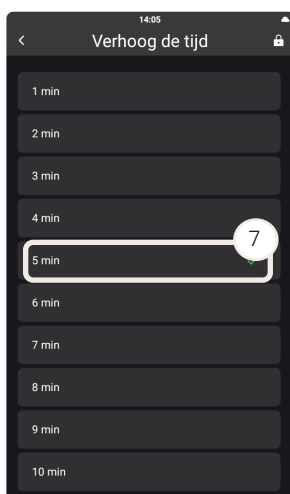




## De boost-knop gebruiken

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

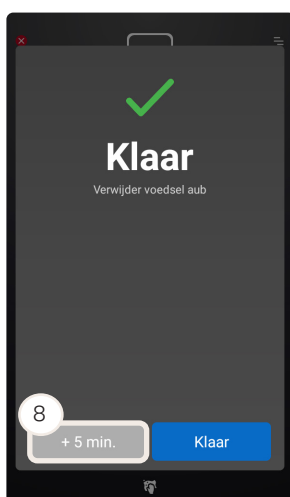
1. Tik op "Instellingen" in het startscherm.
2. Tik op "Kookinstellingen".
3. Tik op "Booster-knop".
4. Tik op "Operator display"
5. Tik op de toets Terug.
6. Tik op "Verhoog de tijd".
7. Geef aan hoeveel tijd moet worden toegevoegd aan de bereidingstijd. De standaardinstelling is 5 minuten.
8. Zodra de bereidingstijd is verstreken, drukt u op de boost-knop op het operator display om meer tijd toe te voegen.

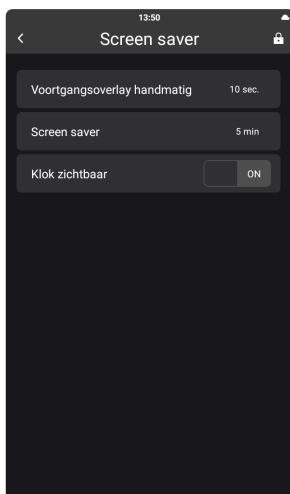


De boost-knop is alleen zichtbaar bij lopende recepten. De toegevoegde tijd is gebaseerd op de instellingen bij de laatste stap in het recept.



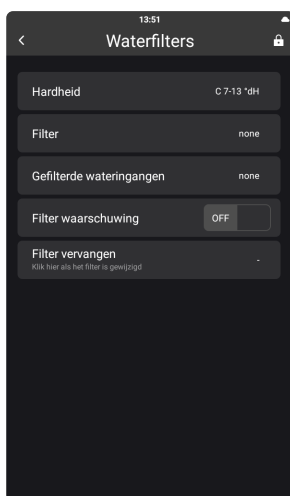
Gebruik de boosterfunctie bij het meten van de kerntemperatuur met een externe kerntemperatuurvoeler.





### De screensaver wijzigen

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



## Instellen van het HydroShield waterfilter

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



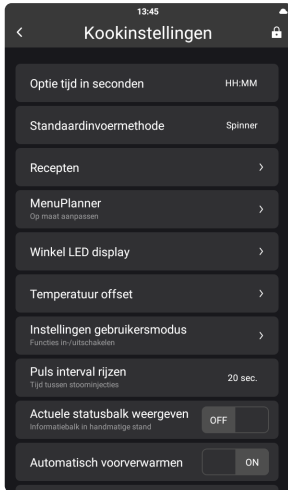
Wij raden u dringend aan de druppeltest te gebruiken om de waterhardheid te testen, omdat deze test nauwkeuriger is en u het HydroShield waterfilter dus optimaler kunt benutten. Zie hoofdstuk "Waterhardheid testen" in de installatiehandleiding.

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

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

Tabel 17

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

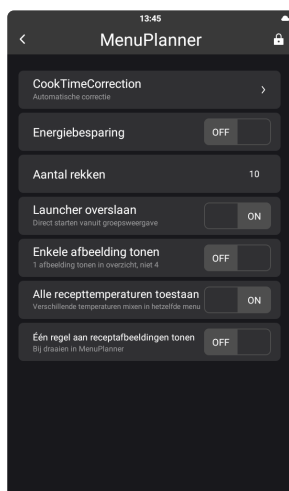


## De kookinstellingen wijzigen

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

Waarde	Beschrijving
"Formaat bereidingstijd"	U kunt kiezen uit UU:MM of UU:MM:SS.
"Standaard invoermethode"	U kunt kiezen uit toetsenbord of wielkje.
"Recepten"	Stel CookTimeCorrection en ValveOpeningTime in
"MenuPlanner"	Zie hoofdstuk "De kookinstellingen van de MenuPlanner wijzigen".
"Temperatuur offset"	Wijzig de offsets met betrekking tot temperatuur, kerntemperatuurvoeler en kerntemperatuurvoeler.
"Instellingen Gebruikersmodus"	Knoppen in- of uitschakelen in het lopende overzicht en het overslaan van stappen in recepten toestaan.
"Puls interval rijzen"	Stel het interval in seconden in.
"Actuele statusbalk weergeven"	Schakel de statusbalk in of uit.
"Automatisch voorverwarmen"	Schakel automatisch voorverwarmen in of uit.
"Voorverwarmen offset"	Wijzig de offset voorverwarmen.
"Afkoelen automatisch ingeschakeld"	Schakel de functie in of uit.
"Afkoelen offset"	Stel de offset-temperatuur in.
"Afkoelen start offset"	Stel de start offset temperatuur in.
"Verhoog de tijd"	Laat de boost-knop in recepten zien in het "Klaar" venster.

Tabel 18

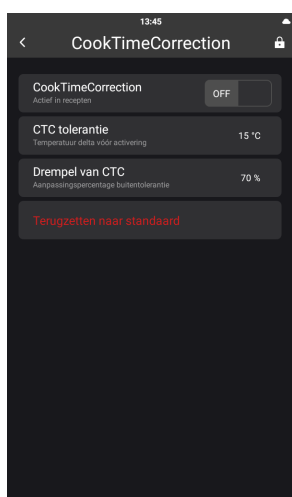


## De kookinstellingen van de MenuPlanner wijzigen

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

Waarde	Beschrijving
CookTimeCorrection	Zie hoofdstuk "Instellingen CookTimeCorrection wijzigen".
"Energiebesparing"	Schakel de energiebesparing in of uit.
"Aantal rekken"	Stel het aantal rekken in.
"Launcher overslaan"	Start direct vanuit de groepsweergave.
"Enkele afbeelding tonen"	Laat slechts één afbeelding in plaats van vier zien in het overzicht.
"Alle recepttemperaturen toestaan"	Mix verschillende temperaturen in hetzelfde menu.
"Altijd één regel van recepten tonen"	Laat in MenuPlanner altijd één regel van de recepten zien.

Tabel 20

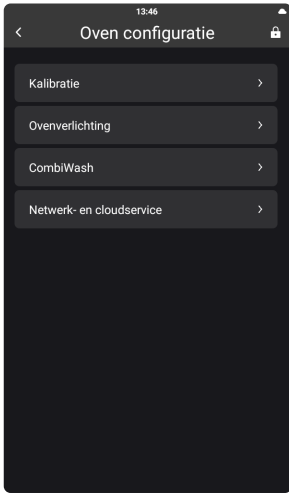


## Instellingen CookTimeCorrection wijzigen

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

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

Tabel 19

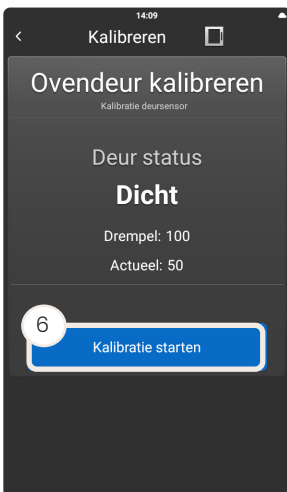


## De oven setup wijzigen

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

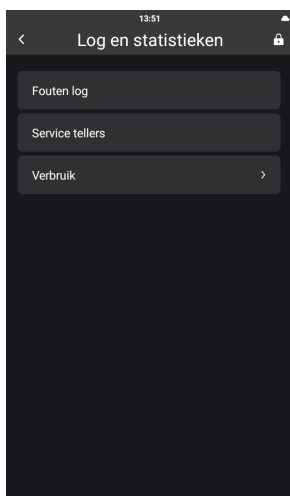
Waarde	Beschrijving
"Kalibratie"	In dit menu kunt u de operatordeur, servicedeur en de automatische vochtigheid kalibreren.
"Ovenverlichting"	U kunt de tijd instellen dat de ovenverlichting brandt en of de ovenverlichting moet knipperen nadat een actie is beëindigd.
"CombiWash"	Schakel de knoppen voor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

Tabel 21



## Kalibreren van de deur

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

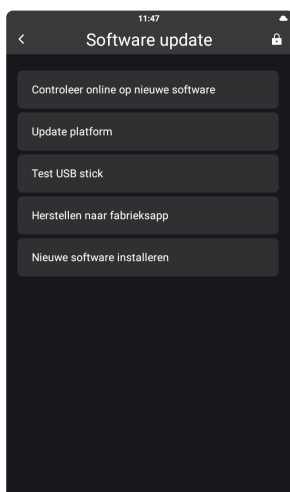


## Logs en statistieken bewaken

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

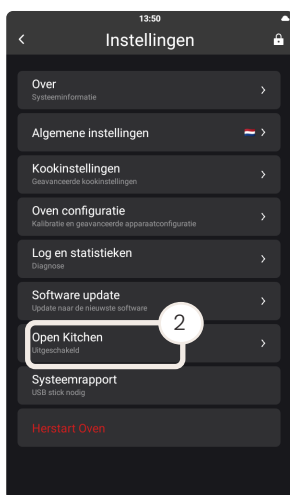
Waarde	Beschrijving
"Foutenlog"	Overzicht van de meest recente actieve fouten in een lijst met de meest recente fout bovenaan.
"Service tellers"	Overzicht van hoe vaak een onderdeel is geactiveerd en hoe lang.
"Verbruik"	Stel de uitschakelteller voor de energiemeter en de watermeter in.

Tabel 22



## Updaten van de software

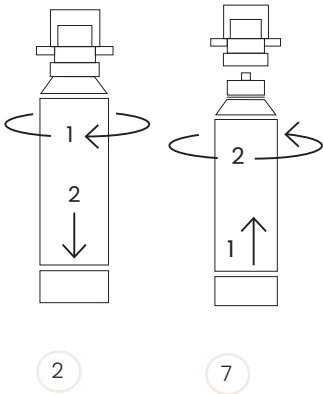
Als Gebruiker Plus kunt u de oven bijwerken met de meest recente software. Voor meer informatie, zie hoofdstuk "Updaten van de software" in de servicehandleiding.



## Een systeemrapport aanmaken

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

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



## Het HydroShield waterfilter vervangen

Vervang altijd het HydroShield waterfilter:

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

Het is de verantwoordelijkheid van de klant te zorgen dat de waterkwaliteit voldoet aan de eisen in hoofdstuk "Eisen ten aanzien van water" van de installatiehandleiding. We raden u aan de waterkwaliteit regelmatig te controleren.

**BELANGRIJK!**



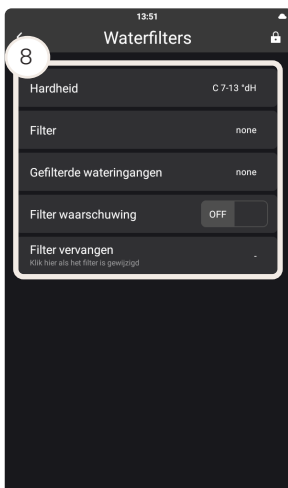
1. Sluit de watertoevoer af.
2. Verwijder het HydroShield waterfilter door het rechtsom te draaien.
3. Trek het HydroShield waterfilter uit de filterkop.



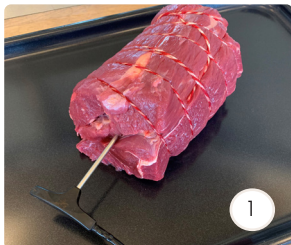
**VOORZICHTIG**

Risico op uitglijden

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



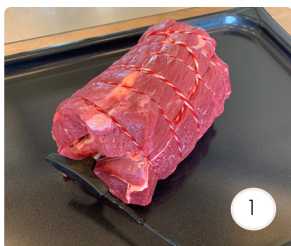
4. Haal het nieuwe HydroShield waterfilter uit de verpakking.
5. Verwijder de hygiënische dop.
6. Noteer de installatie- en vervangingsdatum op het filter.
7. Draai het HydroShield waterfilter linksom in de filterkop.
8. Reset de waterfilter. Voor meer informatie, zie hoofdstuk "Instellen van het HydroShield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



## De kerntemperatuurvoeler gebruiken

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

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



### BELANGRIJK!

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

### BELANGRIJK!

Als het product een vetrand heeft, breng de voeler dan boven het midden van het product en dicht bij de vetrand in.



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



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



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



### Vlees met veel bindweefsel

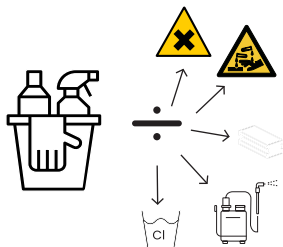
Vlees met veel bindweefsel, zoals schouder, borst en nek, moet op lage temperatuur worden bereid om het mals te maken. Als wachttijd moet 30-90 minuten worden aangehouden bij een kerntemperatuur van 60-75°C. Hoe meer weefsel, hoe belangrijker de wachttijd.

### Buffetten en displays



Volg altijd de lokale voorschriften.

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



## De oven reinigen

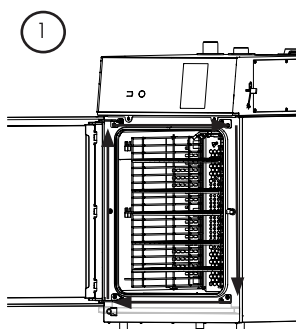
Wij raden u aan de oven dagelijks te reinigen – zowel uit hygiënische overwegingen als om storingen te voorkomen.



### VOORZICHTIG

Risico op huidirritatie

- Gebruik beschermende handschoenen om direct contact met het HOUNÖ PROTECT reinigungs- en spoelmiddel te vermijden.



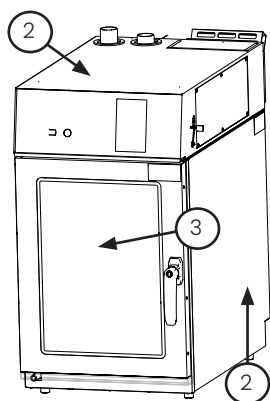
## De buitenkant van de oven reinigen

### BELANGRIJK!

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

### BELANGRIJK!

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



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



## Buitenkant van de condensatiekap/Hoodini reinigen

**BELANGRIJK!**

Gebruik geen waterslang, stoomreiniger of hogedrukreiniger om de buitenkant van de condensatiekap/Hoodini te reinigen, aangezien de condensatiekap/Hoodini hierdoor beschadigd kan raken.

**BELANGRIJK!**

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

1. Gebruik een zachte, vochtige doek en een vloeibaar reinigingsmiddel om de buitenkant van de condensatiekap/Hoodini te reinigen.
2. Behandel het oppervlak met olie geschikt voor staal.

## De handdouche gebruiken

De handdouche is verkrijgbaar als optie.



**GEVAAR**

Risico door hete vloeistoffen

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

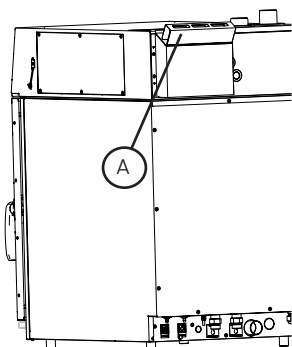
**BELANGRIJK!**

U kunt de handdouche uitschakelen via de kogelkraan.

**BELANGRIJK!**

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

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

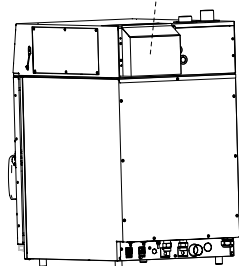


## Het luchtinlaatfilter reinigen

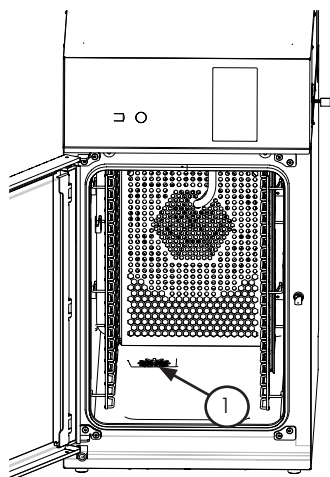
Het filter (A) bevindt zich aan de achterkant van de oven.

### BELANGRIJK!

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



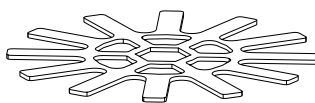
1. Trek het filter omhoog en uit het filterhuis.
2. Reinig de luchtinlaat onder stromend water of in de vaatwasser. Indien nodig vervangen.
3. Monteer het luchtinlaatfilter terug in het filterhuis.



## Het rooster reinigen.

**BELANGRIJK!** Reinig het rooster dagelijks.

1. Verwijder het rooster uit de binnenkant van de oven.
2. Reinig het rooster met de hand of in de vaatwasser.
3. Plaats het rooster terug.





## Hoodini luchtinlaat aan de voorkant reinigen



### WAARSCHUWING

Risico op snijwonden

- Wees voorzichtig bij het reinigen van het luchtinlaatfilter aan de voorkant op de Hoodini omdat het rooster scherp is.
- Gebruik beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Reinig de luchtinlaat aan de voorkant als deze vuil is of minimaal één keer per week.
- Let erop dat zowel de oven als de Hoodini uitgeschakeld zijn tijdens het reinigen van de luchtinlaat aan de voorkant. Na het uitschakelen van de oven kan het tot 10 minuten duren voordat de Hoodini uitschakelt.

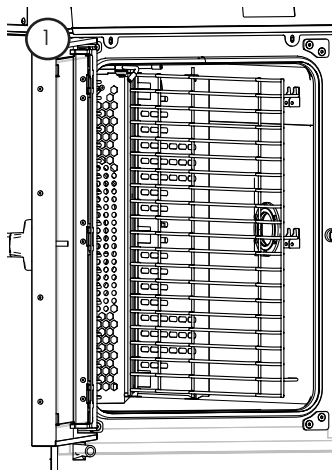
### BELANGRIJK!



1. Pak de voorste grill op de bovenste overhang van de Hoodini aan de zijkanten vast.
2. Schuif het paneel omhoog en trek het eruit.
3. Neem beide kanten af om vet en/of deeltjes te verwijderen.



4. Neem de roosters af boven de drie ventilatoren aan de voorkant van de Hoodini.
5. Neem de elementen na het reinigen af met een droge handdoek.
6. Plaats de voorste grill terug.



## Rekken en keerplaat reinigen



### WAARSCHUWING

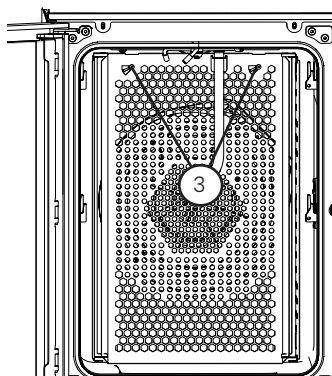
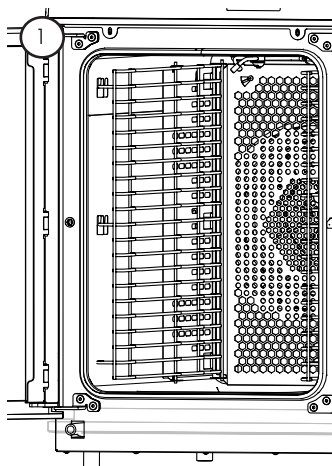
Risico op snijwonden

- Onderbreek de voeding naar de oven voorafgaand aan het verwijderen van de keerplaat.

### BELANGRIJK!

Reinig de rekken en de keerplaat als ze vuil zijn of minimaal één keer per week.

1. Trek de basis van het rek één centimeter uit de ovenruimte om de onderkant van het rek vrij te geven en beweeg het rek omhoog. Doe dit voor beide rekken.
2. Reinig de rekken en leg ze aan de kant.
3. Draai een schroevendraaier 20° linksom om de klem van de keerplaat vrij te geven.
4. Trek de bovenkant van de keerplaat naar u toe en omhoog om de keerplaat uit de pinnen te halen.
5. Reinig de keerplaat.
6. Volg de procedure in omgekeerde volgorde.



## Regelmatig onderhoud en reiniging

Interval	Type onderhoud en reiniging
Dagelijks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De buitenkant van de oven reinigen. Zie hoofdstuk "De buitenkant van de oven reinigen".</li> <li>• Het rooster reinigen. Zie hoofdstuk "Het rooster reinigen".</li> <li>• Buitenkant van de condensatiekap/Hoodini reinigen Zie hoofdstukken "De buitenkant van de oven reinigen".</li> </ul>
Wekelijks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het luchtinlaatfilter reinigen. Zie hoofdstuk "Het luchtinlaatfilter reinigen".</li> <li>• Hoodini luchtinlaatfilter reinigen Zie hoofdstuk "Hoodini luchtinlaat aan de voorkant reinigen".</li> <li>• Rekken en keerplaat reinigen Zie hoofdstuk "Rekken en keerplaat reinigen".</li> </ul>
Jaarlijks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het HydroShield waterfilter vervangen, als dit het afgelopen jaar nog niet is gebeurd. Zie hoofdstuk "Het HydroShield waterfilter vervangen".</li> </ul>

Tabel 23

**BELANGRIJK!**

Wij raden u dringend aan de CombiWash richtlijnen voor uw oven te volgen.

# Technische gegevens

## Capacity

Capaciteit	6-1/1 GN	10-1/1 GN
Capaciteit en traygrootte	1/1 GN	1/1 GN
Aantal lopers 20/40 mm afstand	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Aantal lopers 60 mm afstand	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN
Maximale voedselbelasting per tray [kg]	4.5	4.5
Maximale voedselbelasting per oven [kg]	27	45

Tabel 24

## Richtlijnen voor kerntemperatuur van vlees

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

Tabel 25

## Richtlijnen voor de kerntemperatuur van vis

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

Tabel 26

## Richtlijnen voor kerntemperatuur voor Delta-T

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

Tabel 27

# De oven afdanken

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

# Verklaring van overeenstemming

De verklaring van overeenstemming is te vinden in de Asset Library op <https://asset-library.invoqoven.com/>.

## LAAT HET ONS WETEN.

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

Levens Middleby

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

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

Onderdeel van

