LEVENTI

Revisie 03/2026, SW 1.1.5

Gebruikershandleiding

Invoq Essence

6-1/1 GN
10-1/1 GN
20-1/1 GN

Online handleidingen

Elektrisch

NL - Nederlands

Dit is een vertaling van het originele Engelse document

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

Regelfuncties 21

De functie “Tutorial” gebruiken 21
Hoofdmenu 21
Gebruikersmenu 22
Receptenmenu 22
Menu “CareCycle” 22
Menu "SmartChef" 23
Menu “Instellingen” 23

Oven bedienen 24

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

Het SmartChef menu gebruiken ... 51
Kookstanden voor vlees ... 51
Het menu CareCycle gebruiken ... 52
Een CareCycle reiniging starten ... 52
De ovenruimte ontkalken ... 54
De oven afpompen ... 54
Typen reinigingscycli ... 55
Een CareCycle wasbeurt programmeren ... 56
Cooling down the oven ... 57
De oven afkoelen ... 57
De functie "Rijzen" gebruiken ... 58
MenuPlanner gebruiken ... 59
De functie "Opstart timer" gebruiken ... 70
Het menu "Instellingen" gebruiken ... 72
Gebruiker veranderen ... 72
Systeeminformatie vinden ... 72
De algemene instellingen wijzigen ... 73
De kookinstellingen wijzigen ... 80
De oven setup wijzigen ... 82
Kalibreren van de zuurstofsensor ... 83
Kalibreren van de ovendeur ... 83
Open Kitchen activeren ... 84
Logs en statistieken bewaken ... 84
Updaten van de software ... 85
Een systeemrapport aanmaken ... 85
Het HydroShield waterfilter vervangen ... 86
Plaatsen en verwijderen van een roll-in trolley ... 87
De kerntemperatuurvoeler gebruiken ... 88
Vlees met veel bindweefsel ... 89
Buffetten en displays ... 89

De oven reinigen 90
De buitenkant van de oven reinigen ... 90
Buitenkant van de condensatiekap/Hoodini reinigen ... 90

De handdouche gebruiken 91
Het luchtinlaatfilter reinigen 91
De lekbak reinigen 92
Het Hoodini filter reinigen 92
De zeef reinigen 93
Regelmatig onderhoud en reiniging 93

De oven upgraden 94

Technische gegevens 96
Capaciteit 96
Richtlijnen voor kerntemperatuur van vlees 97
Richtlijnen voor de kerntemperatuur van vis 97
Richtlijnen voor kerntemperatuur voor Delta-T 97

De oven afdanken 98

Verklaring van overeenstemming 98

Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten.

Inleiding

Beste klant,

Gefeliciteerd met uw nieuwe Invoq oven.

Invoq Essence biedt exact dat wat u nodig hebt om met vertrouwen te koken en te bakken – niks meer, niks minder. Deze combineert de essentiële prestaties van een professionele combi- en bakoven met de meest recente Invoq technologie in een strak en intuïtief Scandinavisch design. Vanaf dag één integreert de oven naadloos in uw keuken en dagelijkse workflow.

De oven is ook ontworpen met uw toekomstige behoeften in gedachten. Aan de hand van een scala aan upgrade-pakketten kunt u extra functionaliteit toevoegen op het moment dat uw bedrijf groeit. Met deze pakketten voegt u geavanceerde kookintelligentie, superieure precisie, connectiviteit of optimalisatie van workflows toe en kunt u de oven aanpassen aan uw steeds hogere eisen zonder het apparaat te hoeven vervangen.

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.


Invoq
Essence
Invoq
Essence
Invoq
Essence

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://invoqoven.com/en/login/.

Garantie

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

Rechten

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

Screendumps

De screendumps in deze handleiding zijn gebaseerd op een Invoq Essence 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

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Activeer		MenuPlanner
	Vergrendeld		QSR

Symbolen voor handmatige bediening

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

Symbolen submenu instellingen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Instellingen		Configureren

SmartChef symbolen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Lage snelheid		Hoge snelheid

CareCycle symbolen

Symbool	Beschrijving	Symbool	Beschrijving
	Turbo wassen		Intensief wassen
	Eco wassen		Ovenruimte ontkalken
	Eco⁺ wassen		Licht wassen
	Gemiddeld wassen		Spoelen
	Schema		Afpompen

Symbolen receptstap

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

Symbolen lopende recepten

Symbool	Beschrijving	Symbool	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

Symbool	Beschrijving	Symbool	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.



Verwijder de plaat voor het ventilatorwiel niet.



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 verbrijzeling

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



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.



VOORZICHTIG

Risico op verbrijzeling

- Steek uw vingers nooit in de luchtinlaat terwijl de oven draait.

Persoonlijke beschermingsmiddelen



VOORZICHTIG

Risico op huidirritatie

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

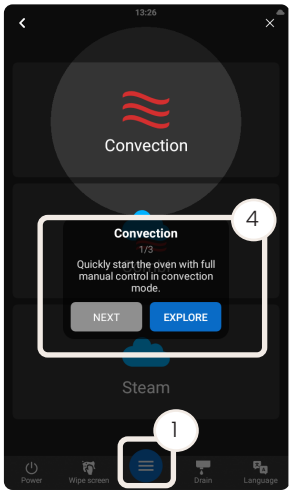
Productintroductie

Productbeschrijving

De Invoq Essence combi-oven is een professioneel keukenapparaat dat essentiële combi- en bakprestaties levert aan de hand van een simpele, intuïtieve bediening.
De oven combineert de kookstanden convectie, combi en stoom in één platform, zodat u met consistente resultaten kunt braden, bakken, stomen en opwarmen.
Een uniforme luchtstroom en intelligente sensoren bewaken en reguleren het bereidingsproces continu en staan garant voor een gelijkmatige warmteverdeling en betrouwbare resultaten in alle rekken.
De 7" touchscreen biedt duidelijke, smartphone-achtige navigatie voor eenvoudige dagelijkse bediening, ongeacht of u de vooraf ingestelde recepten of de handmatige regeling gebruikt.
Invoq Essence is leverbaar in meerdere afmetingen en configuraties, zodat de oven altijd aan de keukeninrichting en productiebehoeften kan worden aangepast.
Upgrade-pakketten bieden extra functies zoals geavanceerde kookintelligentie, precisieregeling en connectiviteit die u kunt toevoegen naarmate uw operationele behoeften zich ontwikkelen.

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

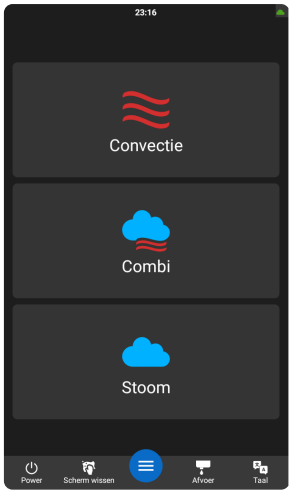
De functie “Tutorial” gebruiken

De “Tutorial” functie begeleidt u langs alle mogelijkheden van de oven en helpt u om uw workflow te optimaliseren.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op “Tutorial”.
4. Tik op “Volgende” om naar het volgende menu te gaan of op “Verkennen” om de instellingen in het geselecteerde menu te bekijken.

Hoofdmenu

Vanuit dit menu hebt u toegang tot de drie kookstanden “Convectie”, “Combi” en “Stoom” plus de menubalk.

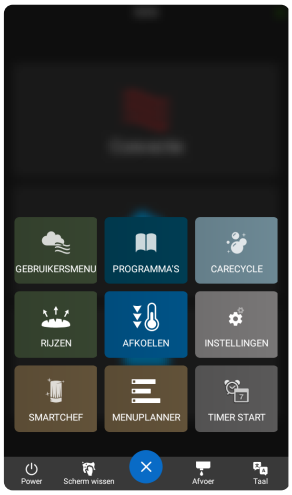


Als u op het blauwe symbool tikt, hebt u toegang tot de volgende functies:

- “Gebruikersmenu”
- “Recepten”
- “CareCycle”
- “Rijzen”
- “Afkoelen”
- “Opstart timer”
- “Instellingen”

Deze functies zijn alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

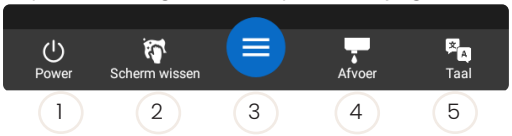
- “SmartChef”
- “MenuPlanners”

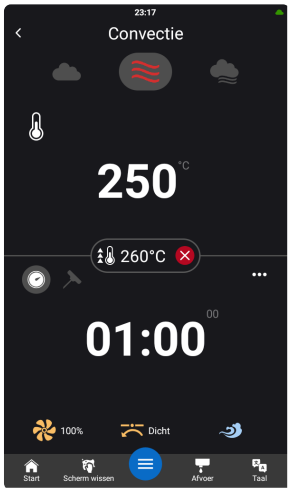


De menubalk kan worden geconfigureerd. De standaardinstelling biedt de volgende mogelijkheden:

1. De oven in-/uitschakelen.
2. Het scherm afnemen zonder dat er instellingen worden gewijzigd.
3. Toegang tot verschillende ovenfuncties.
4. Afvoer van de oven.
5. De taal wijzigen.

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





Gebruikersmenu

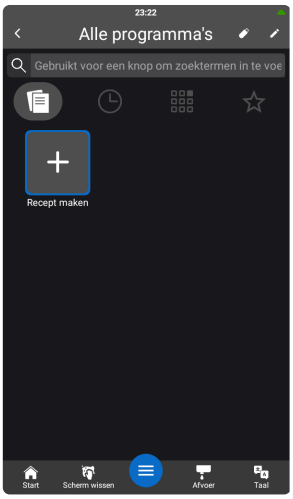
In dit menu kunt u kiezen uit drie kookstanden:

- Stoom.
- Convectie.
- CombiSense/CombiSpeed.

In dit menu kunt u handmatige functies instellen, zoals:

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

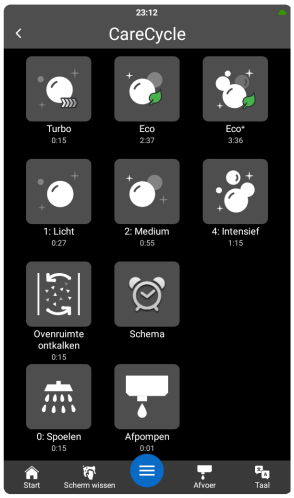
* Deze functies zijn alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd



Receptenmenu

Mogelijkheden in dit menu:

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



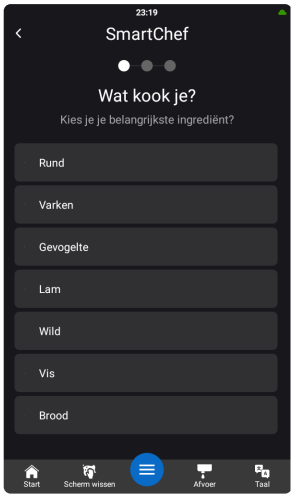
Menu “CareCycle”

Vanuit dit menu hebt u toegang tot de volgende functies:

- “Licht”
- “Medium”
- “Intensief”
- “Ovenruimte ontkalken”
- “Spoelen”
- “Afpompen”

Deze functies zijn alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd:

- “Turbo”
- “Eco”
- “Eco+”
- “Schema”

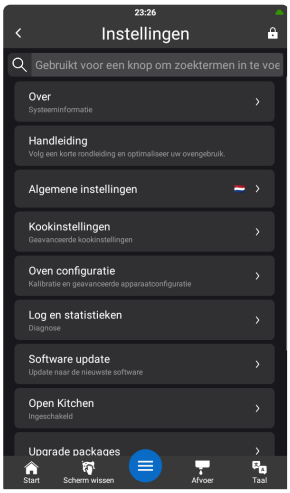


Menu "SmartChef"

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

Mogelijkheden in dit menu:

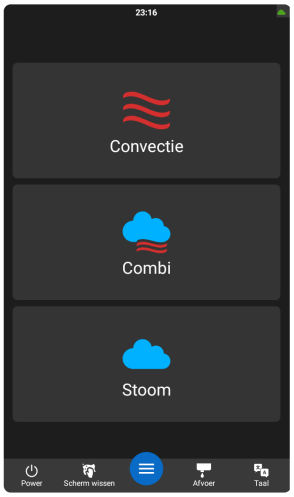
- Het belangrijkste ingrediënt selecteren.
- De kookstand selecteren.
- De kerntemperatuur, kleur, mode, grootte, tijd en snelheid aanpassen, afhankelijk van de kookstand.



Menu “Instellingen”

Mogelijkheden in dit menu:

- Taal, tijd, datum, geluiden, eenheden, kookinstellingen en oveninstellingen wijzigen.
- Tijd, datum, waterfilter, opstarten, netwerk- en cloudservice 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.

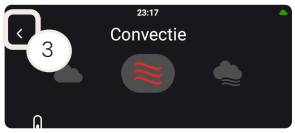
   Gebruik het wiel om de temperatuur in stappen van 5 graden aan te passen.

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.

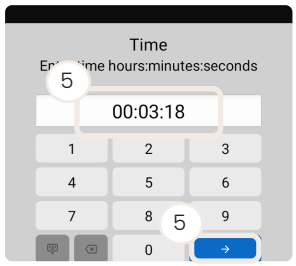
   Gebruik het toetsenbord om de temperatuur met stappen van 1 graad aan te passen.

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.

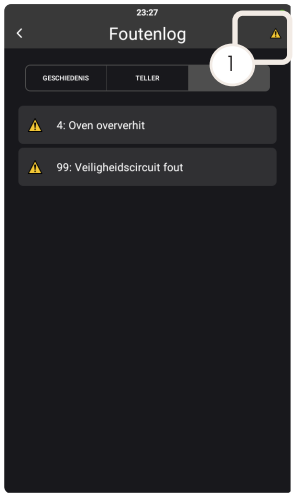












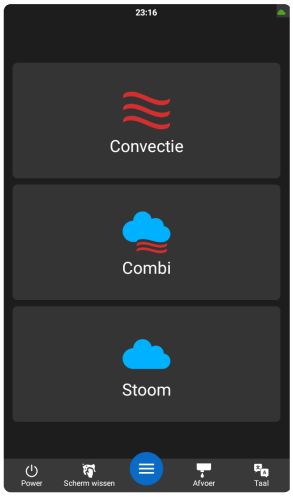
Functie "Foutenlog" gebruiken

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 waarschuwingssymbool geeft aan dat er een actieve storing is en het is mogelijk de foutenlog op een werkende oven te openen.

1. Tik op het waarschuwingssymbool 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.

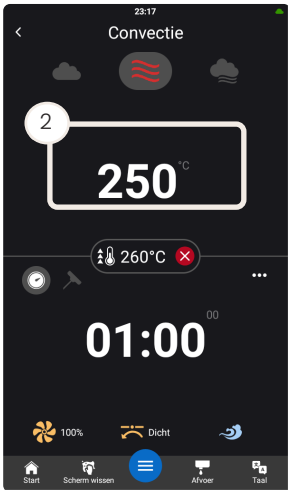
Waarde	Beschrijving
"Geschiedenis"	Een chronologisch overzicht van de foutenlogs op de oven.
"Teller"	Een overzicht van de storingen op de oven.
"Actief"	Geeft alle actieve storingen op de oven weer.

Tabel 1



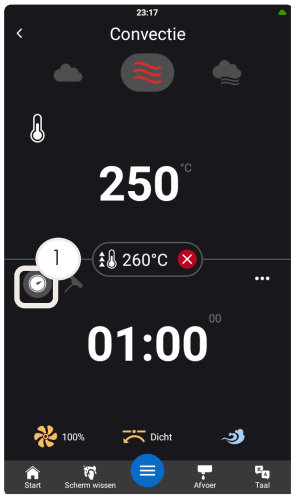
Kookfuncties

1. Tik op een van de kookfuncties “Convectie”, “Combi” of “Stoom” om het gebruikersmenu te openen.
2. De laatst gebruikte functies en instellingen worden getoond.
3. De oven begint met voorverwarmen.



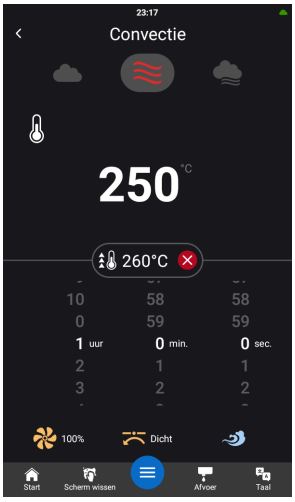
De oventemperatuur instellen

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

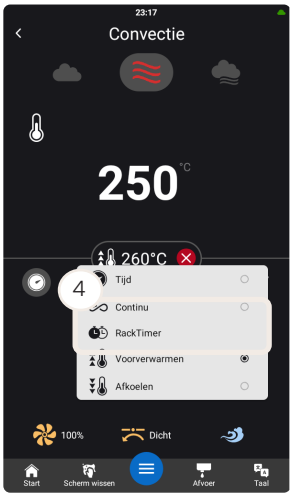


Tijdsinterval instellen

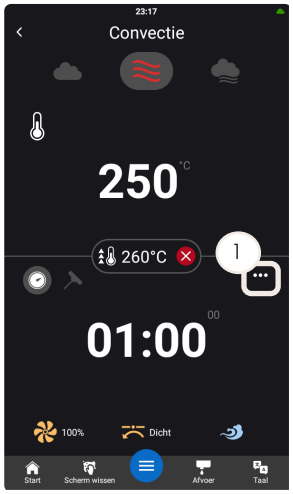
1. Selecteer het timersymbool.
2. Tik op het display.



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



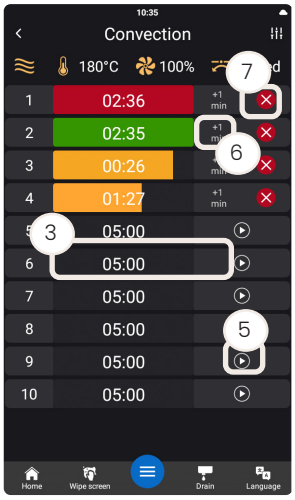
4. Als u de functie "Continu" wilt gebruiken, tik dan op het symbool "Meer" en selecteer "Continu".
   Als u de functie "RackTimer" wilt gebruiken, tik dan op het symbool "Meer" en selecteer "RackTimer".



De functie “RackTimer” gebruiken

Met de functie RackTimer kunt u voor elk afzonderlijk rek een timer instellen. Op deze manier kunt u verschillende producten op hetzelfde rek of op verschillende rekken in dezelfde kookstand bereiden.
De functie RackTimer kan in de volgende kookstanden worden gebruikt: “Stoom”, “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 of de temperatuur in een lopend recept bewerken.

Door de deur te openen en te sluiten worden de instellingen voor de rekken die klaar zijn gewist.

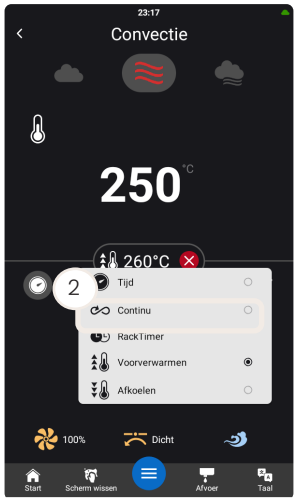
4. Beweeg uw vinger over het minuten- en secondenwiel om de tijd in te stellen. Of houd de toets op het display twee seconden ingedrukt om het toetsenbord te gebruiken.

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

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

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

Tabel 2



De functie "Continu" gebruiken

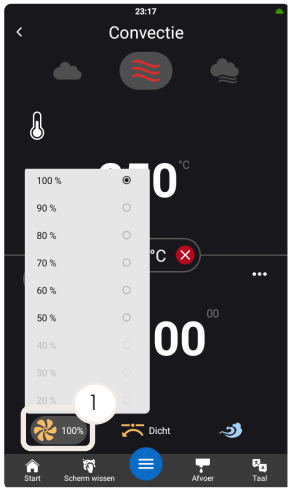
In deze functie werkt de oven continu totdat u de oven stopt of de bereidingswijze verandert.

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

De ventilatorsnelheid instellen

De ventilator heeft vijf snelheden van 30-100%. Als de oventemperatuur hoger is dan 200°C, zijn alleen de ventilatorsnelheden van 50-100% beschikbaar.

Als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd, kan het zijn dat u negen ventilatorsnelheden hebt van 20-100%.

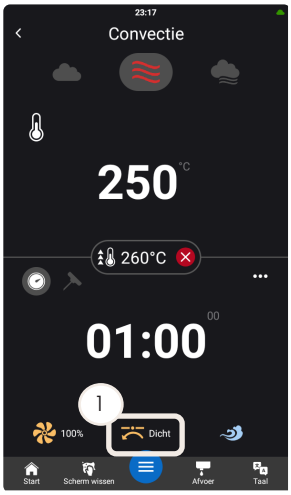


U kunt de ventilatorsnelheid aanpassen voorafgaand aan een nieuw proces of tijdens een lopend proces.

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.

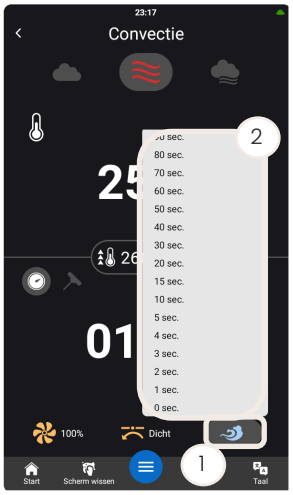
Voeg bij lage ventilatorsnelheden 1-2 minuten kooktijd toe voor elke 30 minuten.



Klepfunctie instellen

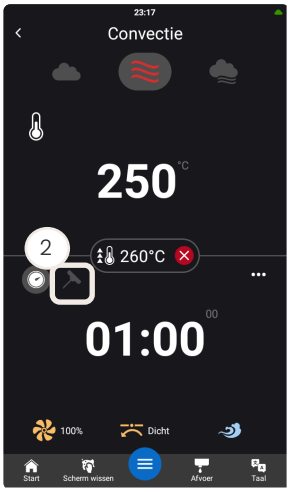
1. Tik op het klepsymbool.
2. Schakel tussen "Open" en "Dicht".

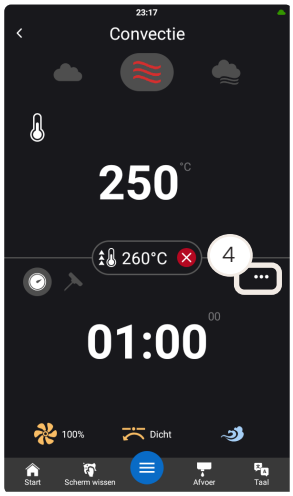
Open de klep om de buitenkant van een product extra knapperig te maken.

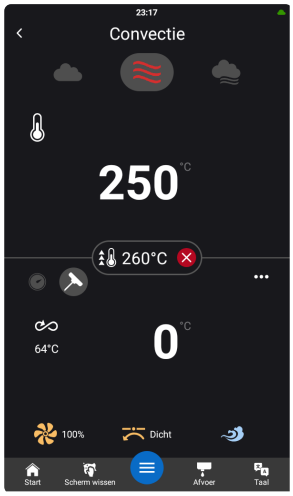


Stoominjectietijd instellen

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







Kerntemperatuur instellen

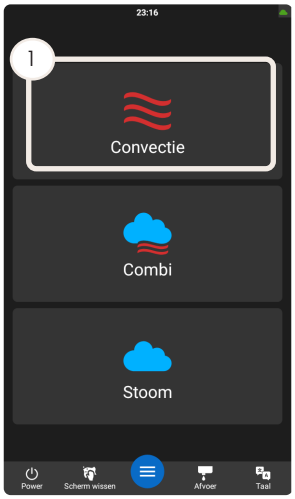
Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

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

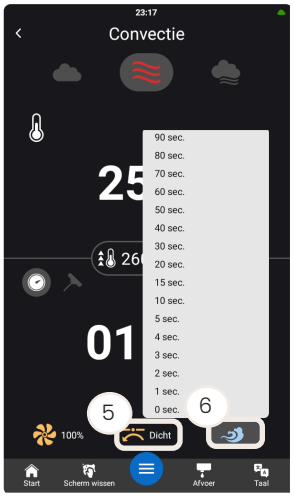
Stel de klepfunctie in op open bij het bakken van brood en gebak, het braden van stukken vlees of bij het bereiken van een grilleffect.

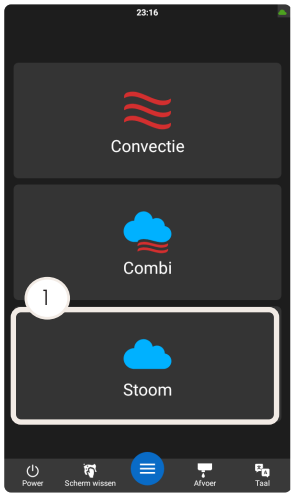


Aanbevolen convectie-instellingen

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

Tabel 4





De stoomfunctie gebruiken

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

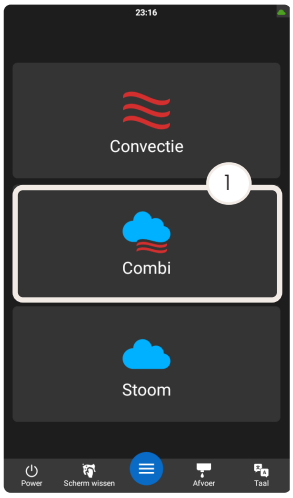
1. Tik op het stoomsymbool.
2. Stel de temperatuur in.
3. Stel de timer of de mode kerntemperatuurvoeler in.
4. Stel de ventilatorsnelheid in.

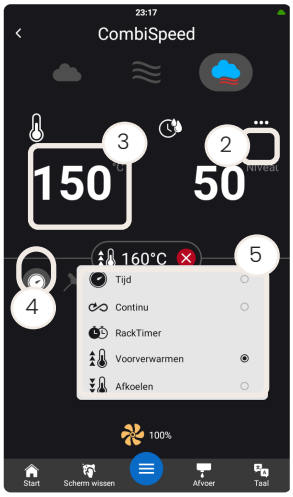


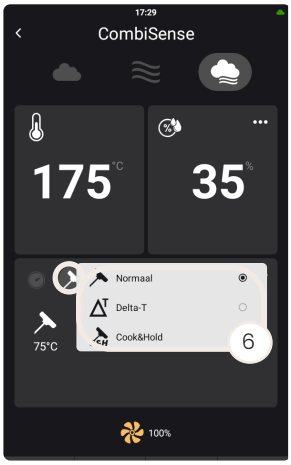
Aanbevolen instellingen voor stomen

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

Tabel 5







De combifunctie gebruiken

CombiSense instellen

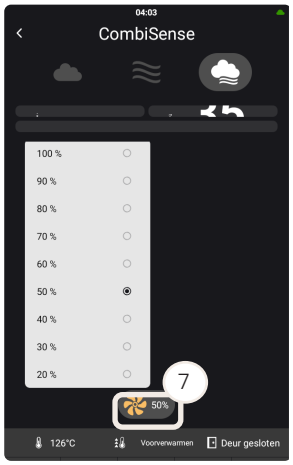
Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

Met de functie CombiSense is het mogelijk een oventemperatuur in te stellen en een bepaald vochtpercentage toe te voegen. De functie regelt het ingestelde vochtpercentage automatisch tijdens het gehele bereidingsproces, ongeacht het type en de hoeveelheid van het gekookte product.
De functie CombiSense beperkt het krimpen tot een minimum en verbetert de aantrekkelijkheid en de smaak van de producten.
Het gewenste vochtniveau wordt bereikt na 1-5 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid producten in de oven.

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

1. Tik op het combi-symbool.
2. Tik op het symbool “Meer” en selecteer “CombiSense”.
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”.7

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

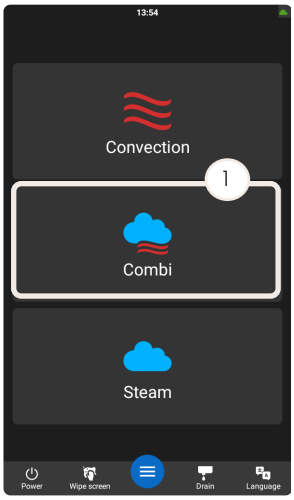


6. Tik op het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in.

Aanbevolen vochtniveaus

Product	Vochtniveau [%]	Temperatuur [°C]
Roosteren	30-40	170-190
Maken van jus tijdens het stoven van vlees	70-80	145-165
Pocheren van vis, gevogelte en knapperige groenten	90-100	70-120
Stomen van aardappelen, rijst, pasta, vlees enz.	100	100
Afbakken	20-40	170-200
Snacken	10-30	180-210
Ambachtelijk bakken	0-40	180-230

Tabel 6

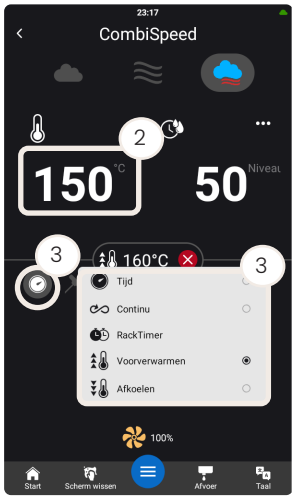


CombiSpeed instellen

Met de functie CombiSpeed is het mogelijk de oventemperatuur in te stellen en een vochtniveau 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 vochtniveaus.

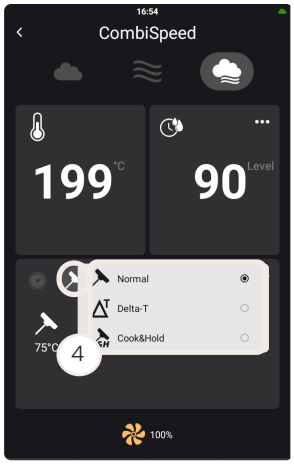
Voor het beste resultaat producten pas laden als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

1. Tik op het combi-symbool.



2. Stel de temperatuur in.
3. 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”.
4. 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”.

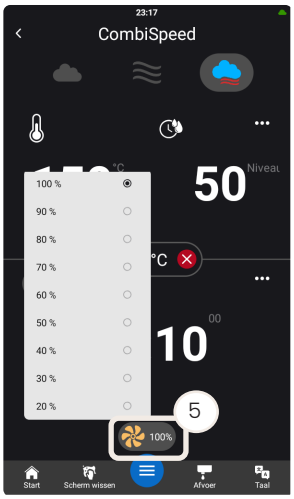
   Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.
5. Tik op het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in.



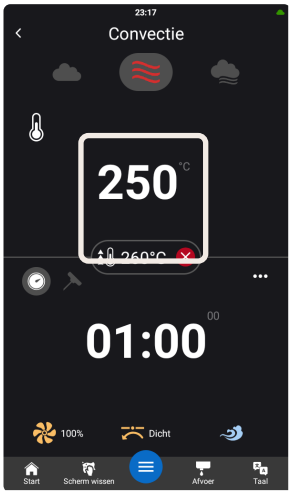
Aanbevolen vochtniveaus

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

Tabel 7



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

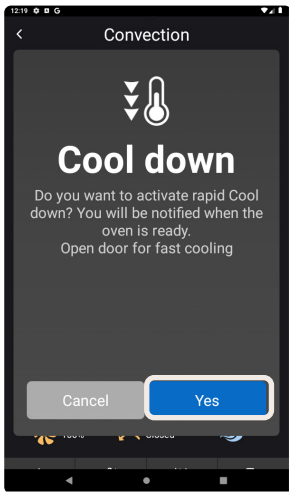


De oven automatisch voorverwarmen

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.

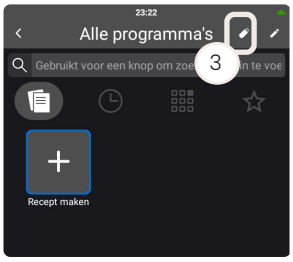
U kunt de delta-instellingen aanpassen in het menu "Instellingen". Zie hoofdstuk “Instellingen CookTimeCorrection wijzigen”



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.

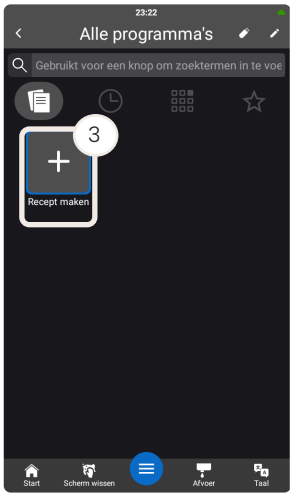




Het menu Recepten gebruiken

De oven kan worden ingesteld voor 500 recepten. Elk recept kan uit maximaal 10 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.

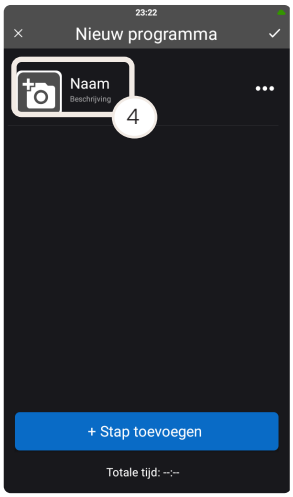
1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Recepten”.
3. Tik op het USB-symbool.
4. Tik op “Import. recepten”.
5. Tik op “Taalpakketten”.
6. Selecteer het taalpakket dat u wilt importeren.



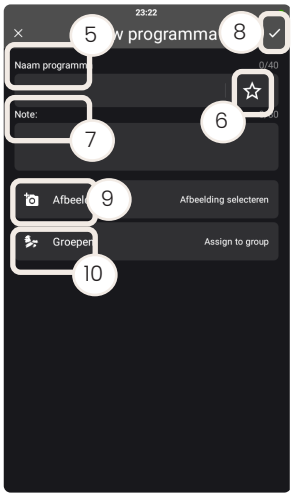
Een recept aanmaken

De content voor het recept aanmaken

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Recepten”.Tik op "Recept maken".
3. Tik op "Naam".



4. Voer de naam van het recept in.

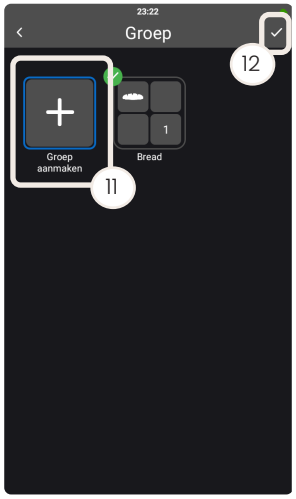


5. Tik op het symbool "Favoriet" om het recept toe te voegen aan het scherm Favorieten.
6. Voer indien nodig een beschrijving in.
7. Tik op het symbool "Klaar".
8. Tik op "Afbeelding" als u een afbeelding wilt toevoegen.

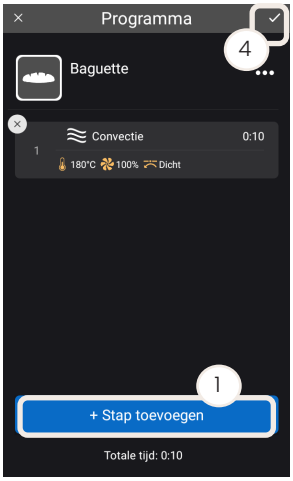
Kies uit een set vooraf geïnstalleerde kleurenfoto's en symbolen in grijswaarden of upload uw eigen afbeeldingen via de USB-aansluiting.
Voor meer informatie, zie hoofdstuk “Afbeeldingen importeren via USB”.



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.



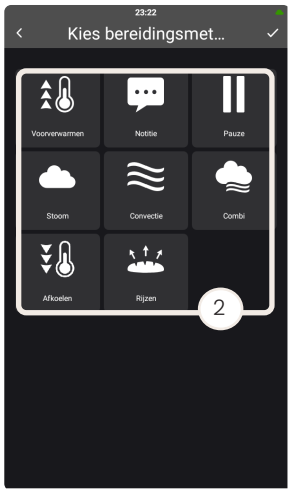
12. Tik op het symbool "Klaar" om het recept op te slaan.



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.

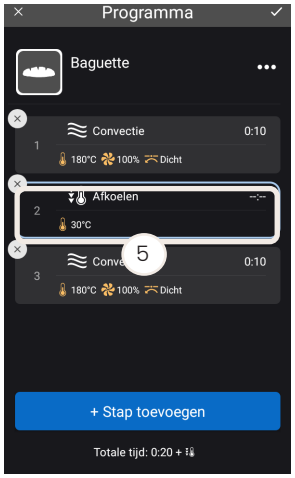


Gebruik voor consistente resultaten "Voorverwarmen" als eerste stap en "Notitie" als volgende stap om de tijd aan te geven voor het in de oven plaatsen van het product.

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.

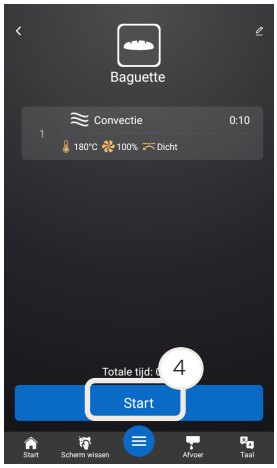
4. Tik op het symbool "Klaar".



Een receptstap verplaatsen

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

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

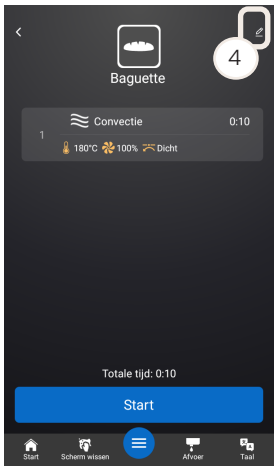


Een recept gebruiken

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Recepten”.
3. Tik op het gewenste recept.

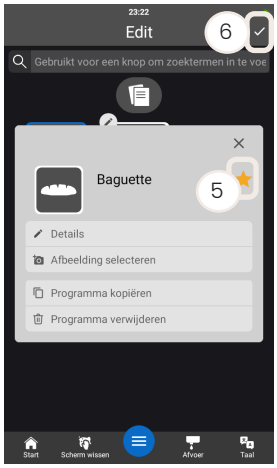
Er wordt een overzicht van de details van het recept weergegeven.

4. Tik op "Start".



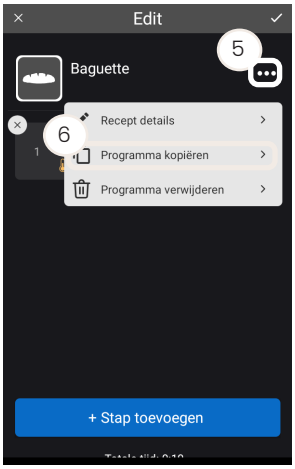
Een recept bewerken

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



Een bestaand recept toevoegen aan Favorieten

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

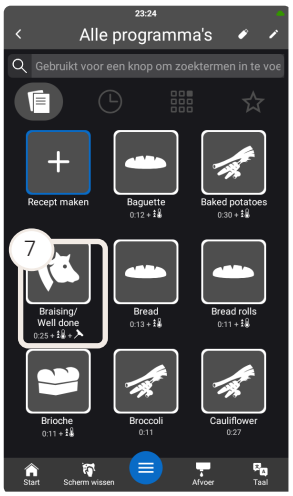


Een recept kopiëren

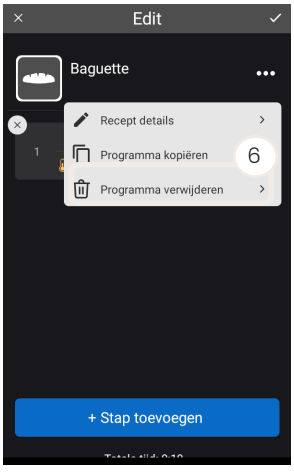
Deze functie is bij uitstek geschikt voor het aanmaken van specifieke recepten met
een vergelijkbare content.

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

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



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

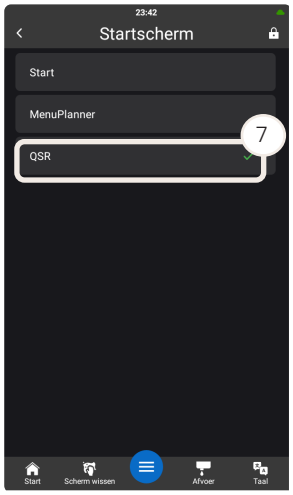




Een recept verwijderen

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

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

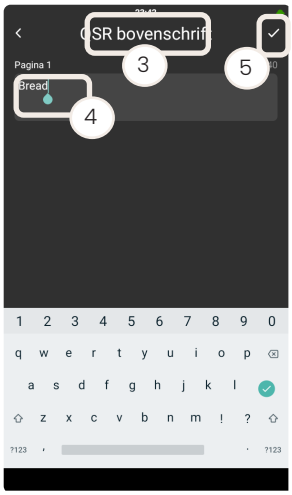


QSR positie instellen

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

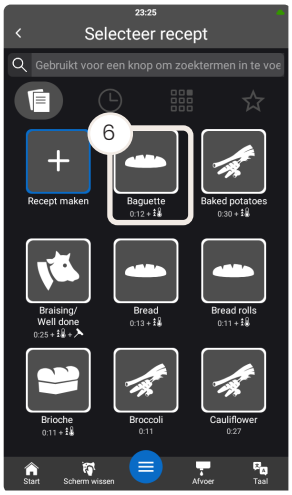
Het opstartprofiel wijzigen in "QSR"

1. Zorg dat u bent ingelogd als Gebruiker Plus.
2. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
3. Tik op “Instellingen”.
4. Tik op "Algemene instellingen".
5. Tik op "Opstart- en gebruikersprofiel".
6. Tik op "Startscherm".
7. 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 bovenschrift"
4. Voer de naam van de pagina in.
5. Tik op "Klaar".



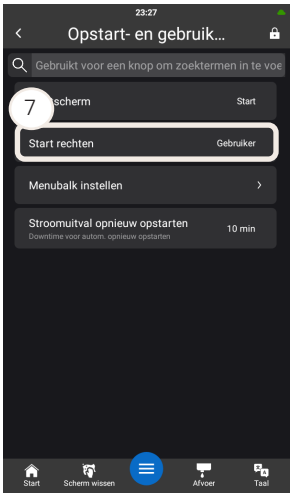
6. Tik op "+" en voeg de relevante recepten toe.
7. Tik op "Klaar".



Het startscherm vergrendelen

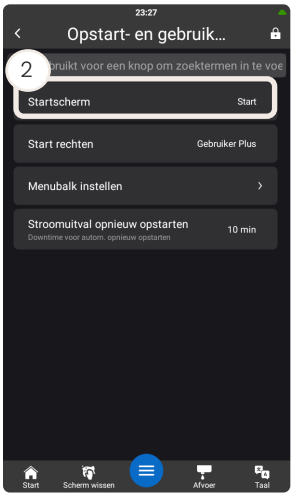
Het is mogelijk om de gebruikersrechten te vergrendelen, zodat de gebruiker de recepten niet kan bewerken en beperkt toegang heeft tot de instellingen.

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



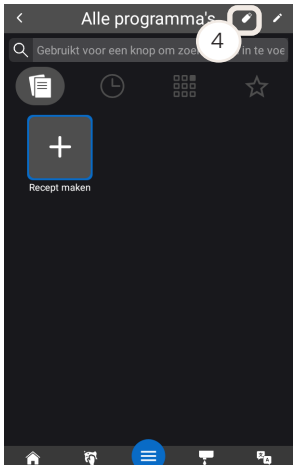
5. Tik op "Algemene instellingen".
6. Tik op "Opstart- en gebruikersprofiel".
7. Tik op "Opstart rechten".
8. Selecteer "Gebruiker".
9. Herstart de oven.

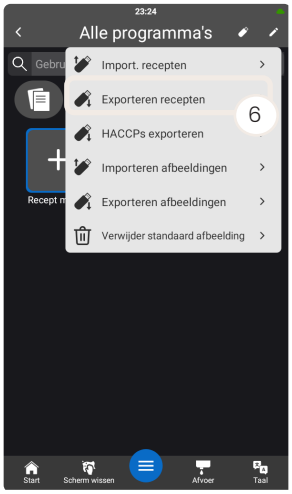
Om het startscherm te ontgrendelen, zie “Gebruiker veranderen”.

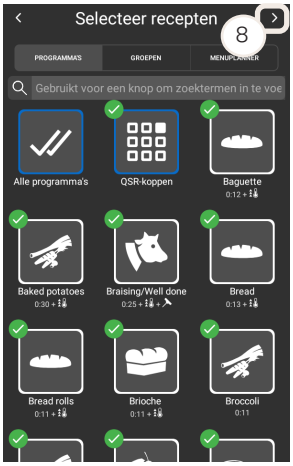


De QSR functie uitschakelen

1. Verander de gebruikersinstellingen naar "Gebruiker Plus". Zie hoofdstuk “Gebruiker veranderen” on page 72.
2. Verander het opstartprofiel in "Start" of een van de andere instellingen. Zie hoofdstuk “Het opstartprofiel wijzigen in “QSR””.

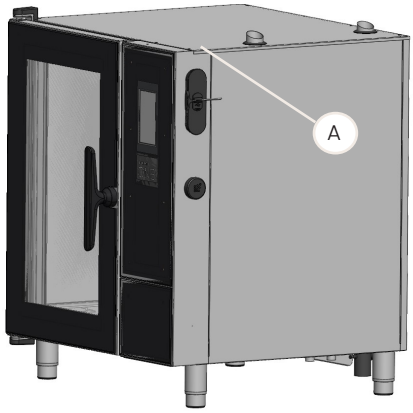






De USB-functie gebruiken

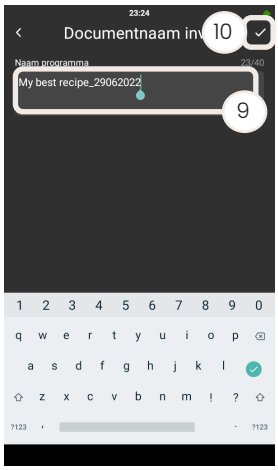
De USB-poort (A) bevindt zich op de rechterkant van de oven.
Het is mogelijk instellingen, afbeeldingen, MenuPlanner recepten en recepten te exporteren en importeren via de USB-poort en ze vervolgens over te brengen naar een andere Invoq oven. Ook is het mogelijk recepten te importeren van ovens van 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 gedownloade 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

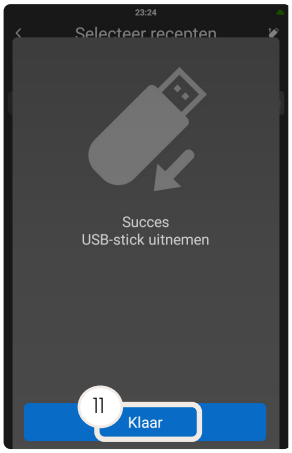
1. Verwijder de beschermende siliconen stop op de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick.
3. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
4. Tik op “Recepten”.
5. Tik op het USB-symbool.
6. Tik op “Exporteren recepten”.
7. Selecteer de recepten en/of QSR bovenschriften die u wilt exporteren.
8. Tik op het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



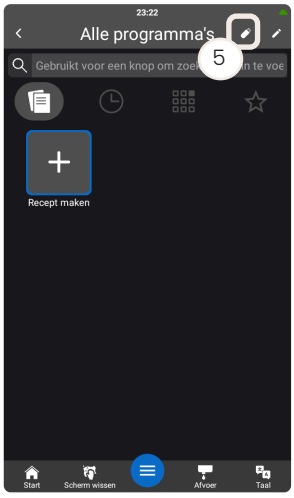
9. Voer de bestandsnaam van het recept in.

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

10. Tik op het symbool “Klaar”.



11. Tik op “Voltooien”.
12. Verwijder de USB-stick.
13. Plaats de beschermende siliconen stop terug.

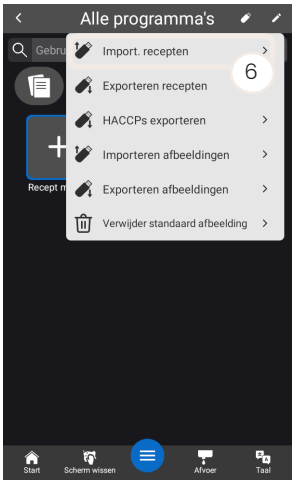


Een recept importeren

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".

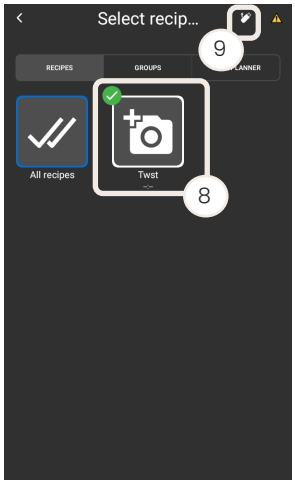
1. Verwijder de beschermende siliconen stop op de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick
3. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
4. Tik op “Recepten”.
5. Tik op het USB-symbool.



6. Tik op “Import. recepten”.



7. Tik op het bestand dat u wilt importeren.



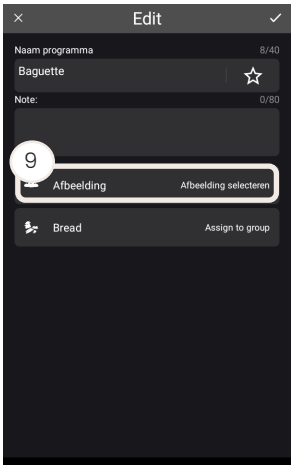
8. Selecteer de recepten, groepen en/of MenuPlanner die u wilt importeren.
9. Tik op het symbool “Upload” om de geselecteerde items te importeren.



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

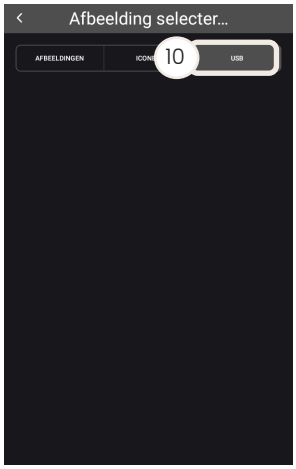


12. Tik op “Ja” om uw selectie van wat u wilt importeren te bevestigen.
13. Verwijder de USB-stick.
14. Plaats de beschermende siliconen stop terug.



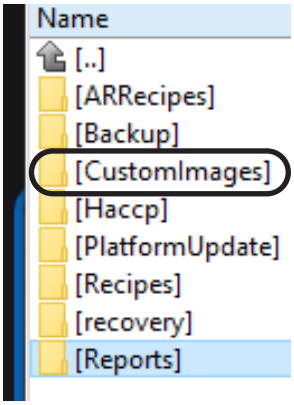
Afbeeldingen importeren via USB

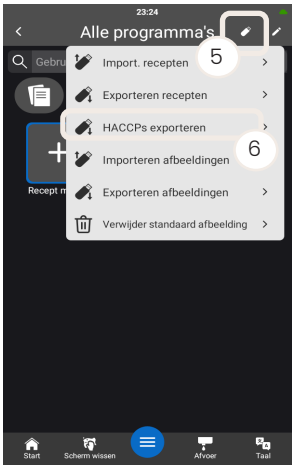
1. Verwijder de beschermende siliconen stop uit de USB-poort.
2. Plaats een USB-stick.
3. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
4. Tik op “Recepten”.
5. Tik op het recept waaraan u de afbeelding wilt toevoegen.
6. Tik op het symbool "Bewerken".
7. Tik op het symbool "Meer".
8. Tik op "Recept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



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

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





HACCP-functie gebruiken

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

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

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

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

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



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

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

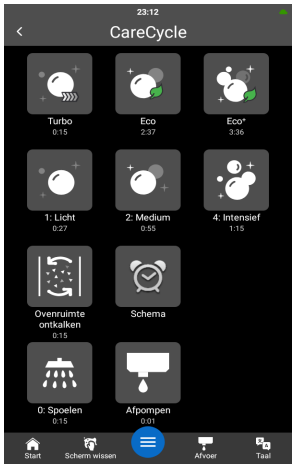
Zodra SmartChef klaar is met bereiden, wordt u gevraagd het recept op te slaan als een favoriet.



Kookstanden voor vlees

Product	Rundvlees	Varkens-vlees	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	
"Gestoofd"	x	x	x	x	x	
"Knapperig"		x				

Tabel 8



Het menu CareCycle gebruiken



VOORZICHTIG

Risico op huidirritatie

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



VOORZICHTIG

Risico op chemische brandwonden

- Gebruik de oven nooit tijdens de automatische reiniging.



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



Een CareCycle reiniging starten

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

BELANGRIJK!

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



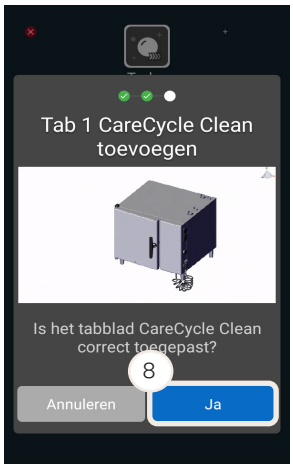
Deze stap maak het mogelijk het reinigen uit te stellen



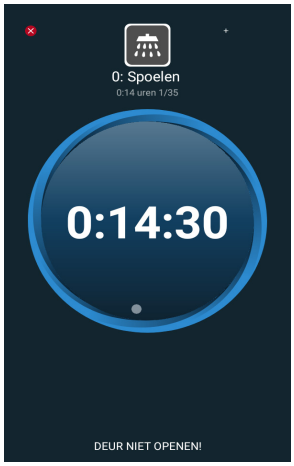
5. Reinig de deurpakking indien nodig en tik op “Ja”.



6. Als het gaat om een 20-1/1 oven, plaats dan de roll-in trolley.



7. Doe de hoeveelheid voor de specifieke wascyclus benodigde CareCycle Clean tabletten in de zeef.
8. Tik op “Ja”.
9. De wascyclus start.



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.



De ovenruimte ontkalken

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

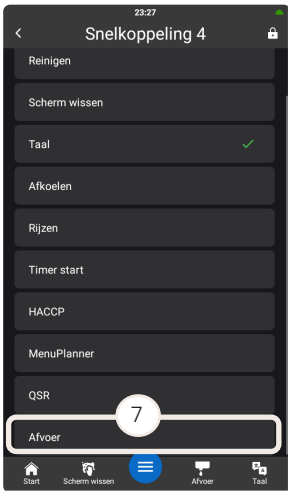


De oven afpompen

.

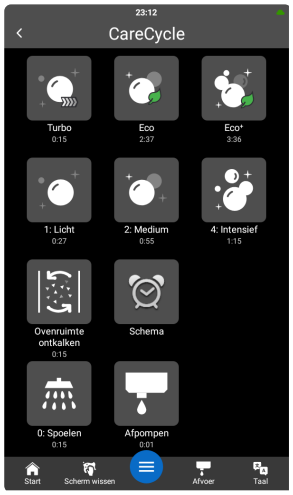
De optie afpompen maakt het mogelijk de afvoer te legen in gevallen waarbij er bijvoorbeeld te veel water bij het koken van pasta op de bodem van de oven terecht is gekomen. Deze functie kan worden gebruikt zonder de andere opties van de oven te verstoren.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “CareCycle”.
3. Druk op de toets “Afpompen”.
4. Wacht totdat de oven het afpompen heeft voltooid.



De functie Afpompen toevoegen aan de menubalk

5. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
6. Tik op “Instellingen”.
7. Tik op “Algemene instellingen”.
8. Tik op “Opstart- en gebruikersprofiel”.
9. Tik op “Menubalk configuratie”.
10. Selecteer een snelkoppeling die gemarkeerd is als “Te configureren”.
11. Selecteer “Afpompen”.

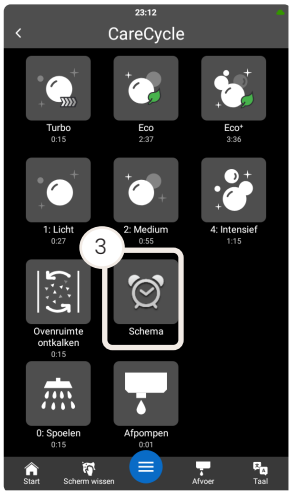


Typen reinigingscycli

Wassen	Beschrijving
"Turbo"*	Snelle reinigingscyclus voor gebruik tijdens de dag.
"Eco"*	Groenere versie van de medium wasbeurt.
“Eco⁺”*	Groenere versie van de intensieve wasbeurt.
"Licht"	Geschikt voor een licht vervuilde oven.
"Medium"	Geschikt voor een matig vervuilde oven.
"Intensief"	Geschikt voor een zwaar vervuilde oven.
"Ovenruimte ontkalken"	Verwijdert kalkaanslag in de ovenruimte en de afvoer
"Schema"*	Mogelijkheid om tot twee reinigingscycli per dag te programmeren
"Spoelen"	Een korte wasbeurt zonder chemicaliën.
"Afpompen"	Leegt de ovenruimte en de afvoer

Tabel 9

*Deze reinigingscycli zijn alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.



Een CareCycle wasbeurt programmeren

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

BELANGRIJK! Het is mogelijk twee CareCycle reinigingen per dag te programmeren.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “CareCycle”.
3. Tik op “Schema”.

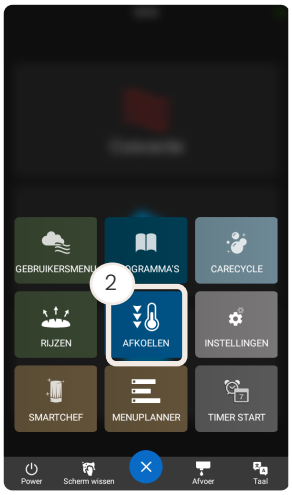


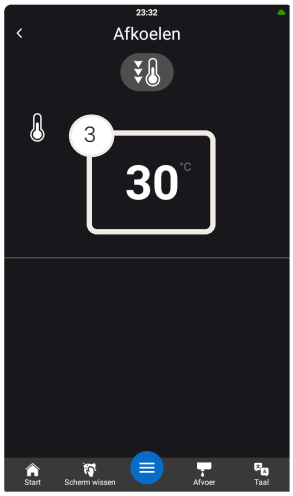
4. Tik op “Cyclus 1” op de dag van de week waarop u een reinigingscyclus wilt programmeren.
5. Selecteer de tijd waarop de reinigingscyclus moet starten.
6. Als u een reiniging wilt kunnen annuleren en de oven wilt laten doorgaan met bereiden, vink dan het vakje “Reinigen overslaan toestaan” aan.
7. Tik op “Uit”.
8. Selecteer een reinigingscyclus.
9. Tik op “OK”.

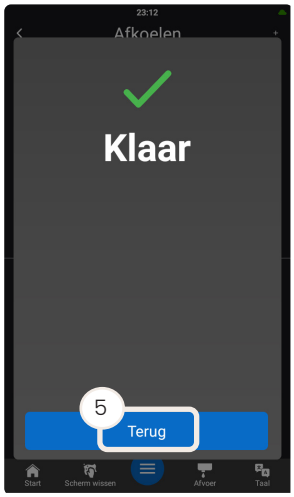












Cooling down the oven

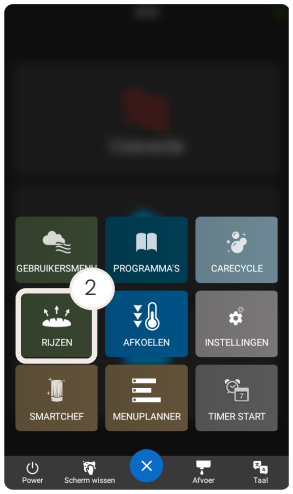
De oven afkoelen

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

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

Open de deur voor snellere koeling.

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

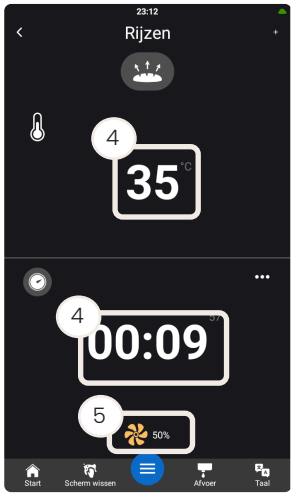


De functie "Rijzen" gebruiken

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

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

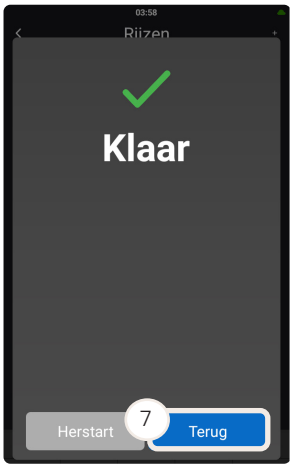
1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Rijzen”.
3. Tik op "Rijzen".
4. Stel de temperatuur en de timer in.
5. Als u de ventilatorsnelheid wilt wijzigen, tik dan op het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in.
6. De oven start de functie "Rijzen" en de voortgang is op het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



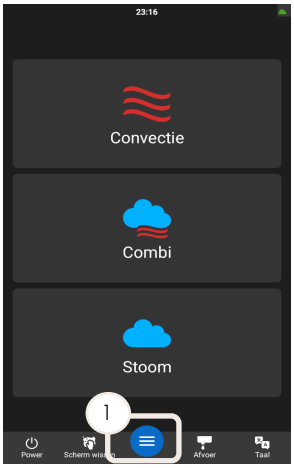
Aanbevolen instellingen voor rijzen

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

Tabel 10



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



MenuPlanner gebruiken

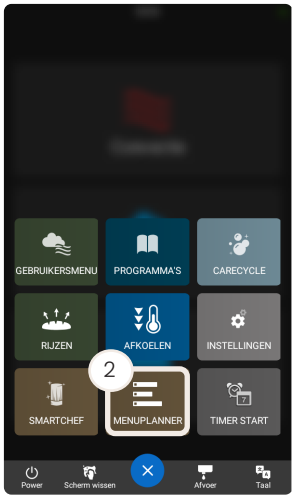
This function is only available if the corresponding upgrade package is installed.

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

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

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

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



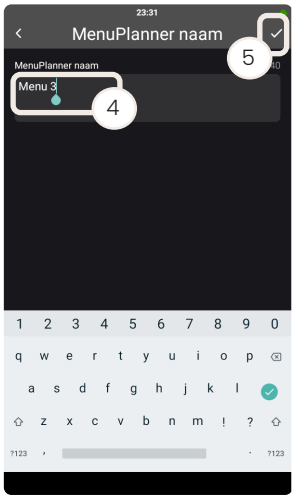
Toegang tot MenuPlanner

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “MenuPlanner”.



Een menu aanmaken

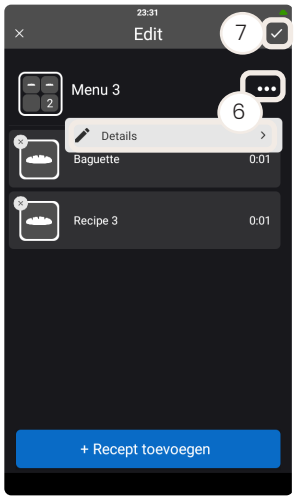
1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “MenuPlanner”.
3. Tik op "Menu maken".



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

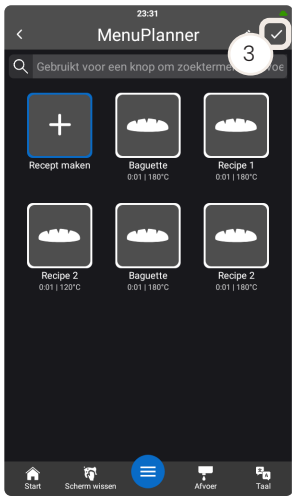
Voor een optimale gebruikerservaring mag de naam uit maximaal 24 tekens bestaan.

5. Tik op het symbool "Klaar".



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

De menu's worden weergegeven in alfabetische volgorde.



Een menu bewerken

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “MenuPlanner”.
3. Tik op het symbool "Bewerken".

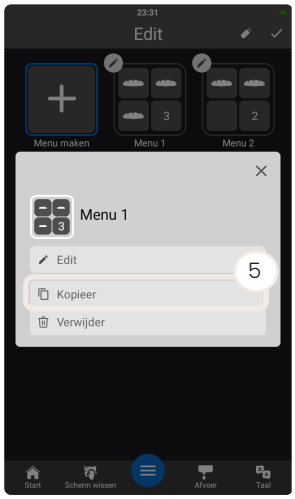


4. Tik op het symbool "Bewerken" bij het menu dat u wilt bewerken.
5. Tik op "Bewerken".
6. Voer de gewenste wijzigingen door.
7. Tik op het symbool "Klaar".

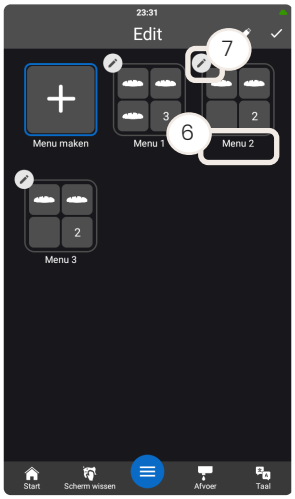


Een menu kopiëren

1. Tik op het blauwe symbool 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".

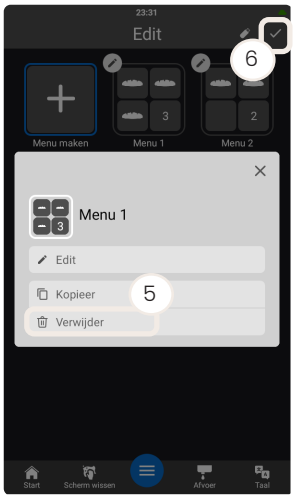


6. Het menu wordt gekopieerd en bewaard onder de naam "Menu name_ copy".
7. Tik op het symbool "Bewerken" bij het gekopieerde menu.
8. Tik op "Bewerken".
9. Tik op de naam en wijzig de naam van het menu.
10. Tik op het symbool "Klaar".



Een menu verwijderen

1. Tik op het blauwe symbool 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.

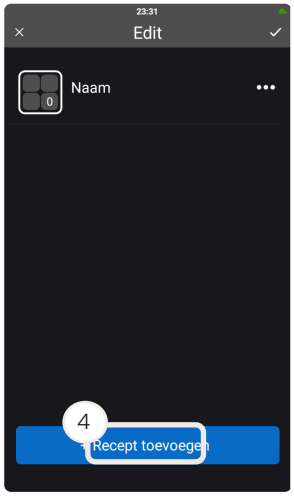


5. Tik op "Verwijderen".
6. Tik op het symbool "Klaar".

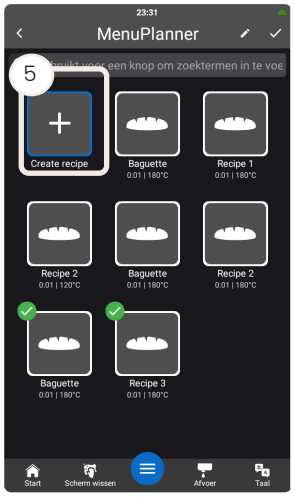


Een recept bestaande uit één stap aanmaken voor MenuPlanner

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



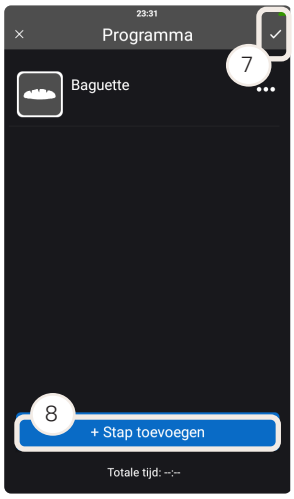
4. Tik op "+ Recept toevoegen".



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



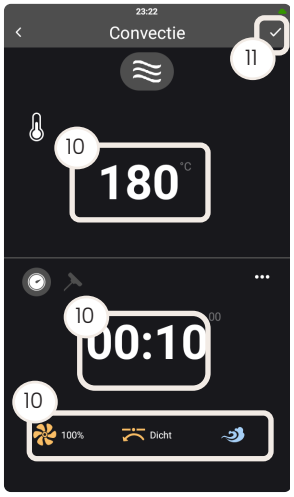
Het is ook mogelijk om een beschrijving of een afbeelding toe te voegen.



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



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

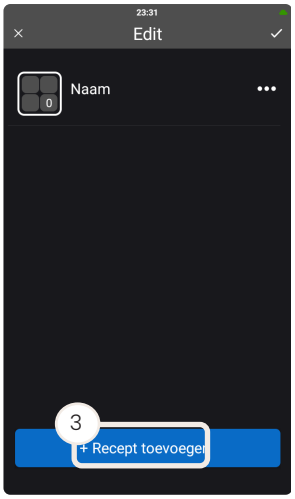


10. Selecteer de kookparameters zoals temperatuur, tijd en ventilatorsnelheid.
11. Tik op het symbool "Klaar".

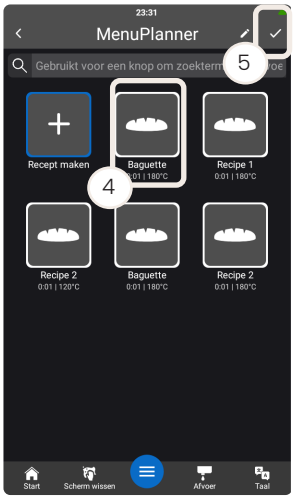


Een recept aan een menu toewijzen

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!

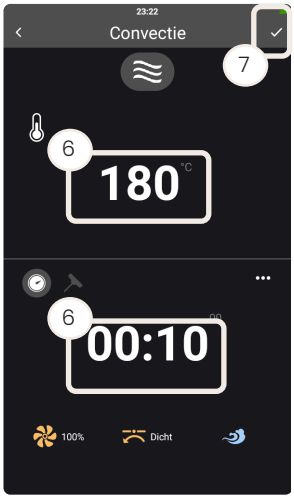
Als u een bestaand recept bestaande uit één stap dat deel uitmaakt van andere menu's wilt wijzigen, moet u het recept kopiëren. Anders overschrijft u het recept en loopt u het risico dat de delta van het recept zodanig wordt gewijzigd dat het recept geen deel meer uitmaakt van de oorspronkelijke menu's.



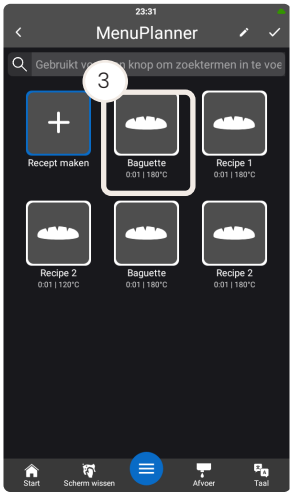
1. Selecteer het menu en het recept waarvan u de kookparameters wilt wijzigen.
2. Tik op het symbool "Bewerken".
3. Tik op het recept.
4. Tik op de receptstap.
5. Tik op "Bewerken"



6. Selecteer de gewenste kookstand.

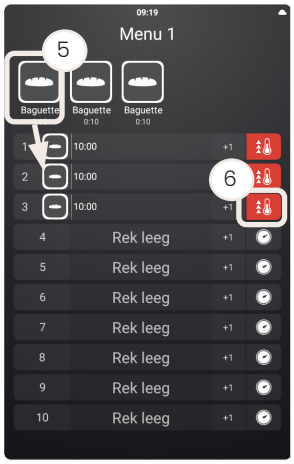


7. Selecteer de gewenste kookparameters, zoals temperatuur en tijd.
8. Tik op het symbool "Klaar".



MenuPlanner starten

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “MenuPlanner”.
3. Tik op het menu dat u wilt starten.



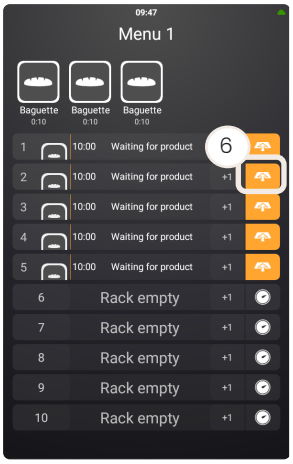
4. Houd uw vinger op het recept dat u wilt bereiden en sleep het naar het gewenste rek.

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.

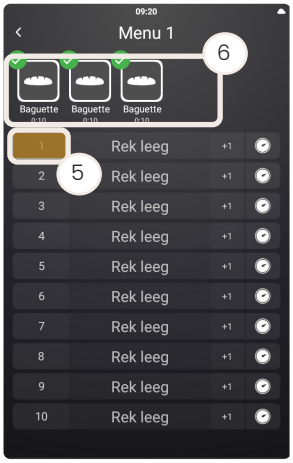
U kunt een recept van het ene rek naar het andere verplaatsen door uw vinger op het te verplaatsen recept te houden en het naar het gewenste rek te slepen.

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

5. De oven begint met voorverwarmen.



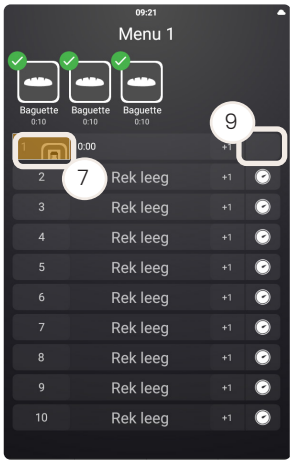
6. Laad de oven zodra het symbool voor het laden van de oven verschijnt.



De functie “TablePlanner” gebruiken

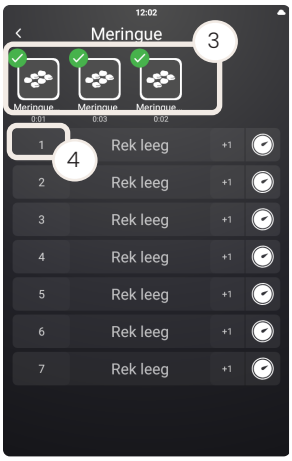
Met de functie TablePlanner is het mogelijk maximaal drie verschillende producten te combineren met één timer. Selecteer eenvoudigweg uw menu-item en de oven vertelt u wanneer u welk item moet laden om te zorgen dat ze allemaal op hetzelfde moment gereed zijn om te worden uitgeserveerd.

1. Tik op het blauwe symbool 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.





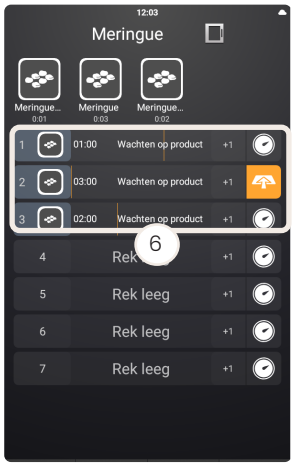
De functie "CookTimeCorrection" compenseert temperatuurschommelingen automatisch, bijvoorbeeld als de deur wordt geopend om producten toe te voegen of te verwijderen, en staat zo garant voor altijd perfecte resultaten.

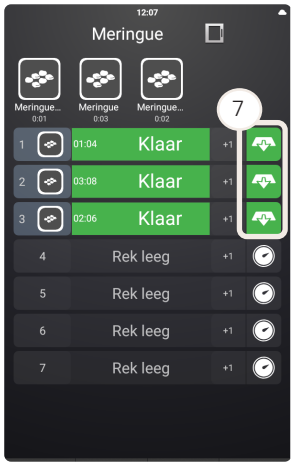


Using the RackPlanner function

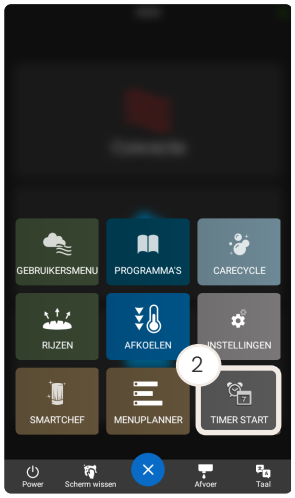
The RackPlanner function allows you to combine up to ten recipes with one timer. Simply select your menu item; the oven will tell you when to load which item, and they will be ready for service at the same time.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “MenuPlanner”.
3. Select a menu.
4. Select the desired recipes.
5. Touch the desired rack number.
6. If the oven is not preheated, the oven starts preheating.
7. Load the oven when the load oven icon shows. The oven will inform you which recipe and rack to load first, second, third, etc.
8. Remove the products when the empty oven icon shows.





The CookTimeCorrection intelligence automatically compensates for temperature changes, e.g. when the door has been opened to add or remove products, ensuring perfect results every time.



De functie "Opstart timer" gebruiken

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

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

Tabel 11



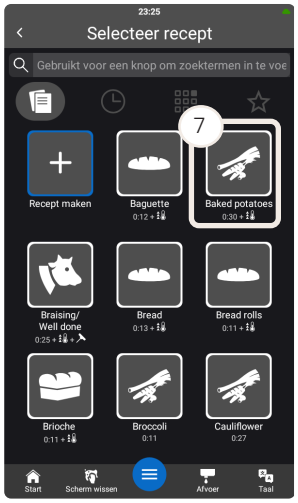
1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Opstart timer”.
3. Selecteer of u een eenmalige timer of een terugkerende timer wilt instellen.



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



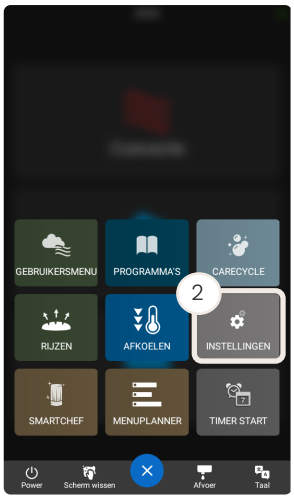
5. Als u de terugkerende timer selecteert, moet u de tijd en de dag/dagen instellen waarop de timer moet worden herhaald.
6. Tik op "OK".



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

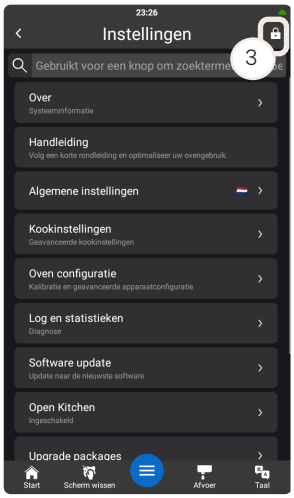


8. Om een bepaalde timer uit te schakelen, schuift u de balk van "AAN" naar "UIT".



Het menu "Instellingen" gebruiken

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. De laatst gebruikte functies en instellingen worden getoond.



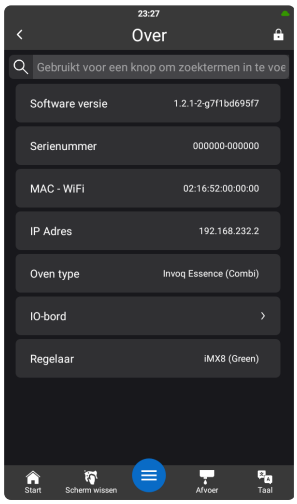
Gebruiker veranderen

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

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op het vergrendelsymbool rechtsboven.
4. Tik op het sleutelsymbool.
5. Voer de code voor de benodigde toegangsrechten in.

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

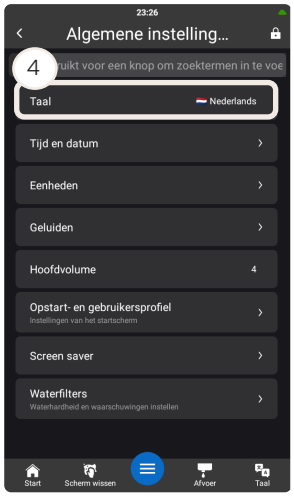
Tabel 12



Systeeminformatie vinden

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

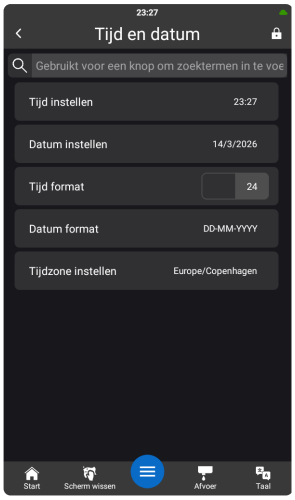
1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Over".
4. In dit scherm ziet u informatie over de softwareversie, het serienummer van de oven en het IP-adres.



De algemene instellingen wijzigen

Taal wijzigen

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Algemene instellingen".
4. Tik op "Taal".
5. Tik op de relevante taal.

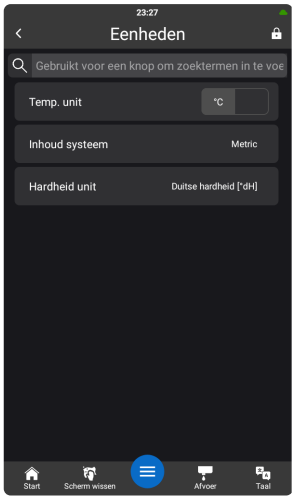


De tijd en datum wijzigen

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

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

Tabel 13

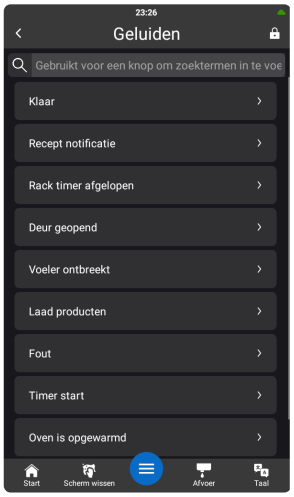


Eenheden wijzigen

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Algemene instellingen".
4. Tik op "Eenheden".
5. Tik op de relevante instelling.

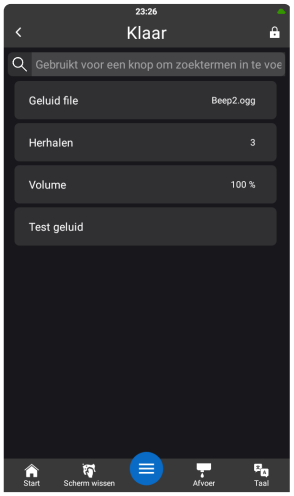
Waarde	Beschrijving
"Temp. unit"	Keuze uit °C of °F.
"Inhoud systeem"	Keuze uit metrisch of Amerikaans stelsel.
"Hardheid unit"	Keuze uit dH of ppm.

Tabel 14



Geluiden wijzigen

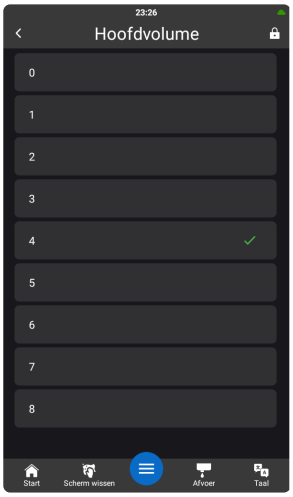
1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Algemene instellingen".
4. Tik op "Geluiden".
5. Tik op de actie waarvoor u het geluid wilt wijzigen.



U kunt de standaardinstellingen altijd terugzetten door op de toets "Reset naar standaard" te tikken.
U kunt geluiden om aan te geven wanneer u iets met uw producten in de oven moet doen, wanneer u producten uit de oven moet halen, wanneer een specifieke medewerker iets moet doen, of het gaat om de bovenste of onderste oven enz. op maat aanpassen.

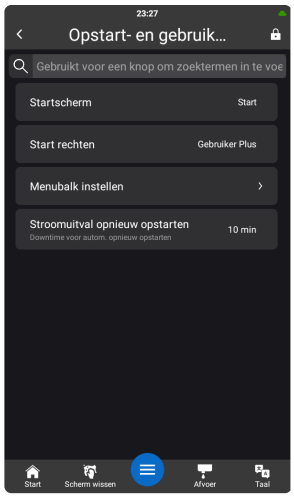
Waarde	Beschrijving
"Geluidsbestand"	Selecteer het geluid van het alarm.
"Herhalen"	Stel in hoe vaak het alarm moet worden herhaald.
"Volume"	Stel het volume van het geluid als % in.
"Test geluid"	Tik op de toets om een geluidstest uit te voeren.

Tabel 15



Mastervolume wijzigen

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Algemene instellingen".
4. Tik op "Mastervolume".
5. Tik op het relevante volumeniveau.



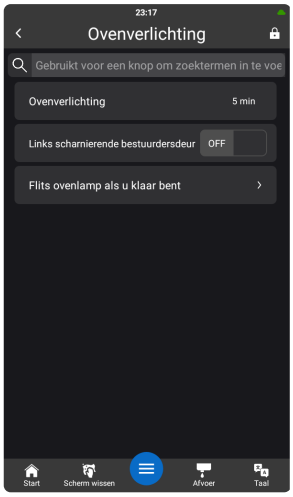
Opstart- en gebruikersprofiel wijzigen

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

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

Tabel 16

*Deze functies zijn alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

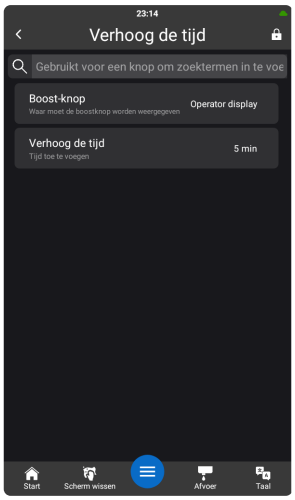


De ovenverlichting wijzigen

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

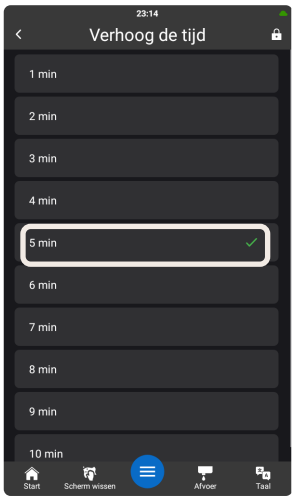
Waarde	Beschrijving
"Ovenverlichting"	Stel in of de ovenverlichting continu of gedurende 5 minuten moet blijven branden
"Links scharnierende operatordeur"	Stel in of de ovendeur links gemonteerd is of niet.
"Flits ovenlamp als u klaar bent"	Stel in of de ovenverlichting moet gaan knipperen in een of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

Tabel 18



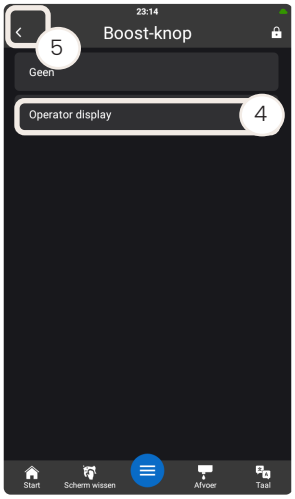
Adding more time

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Touch “Cooking settings”.
4. Touch “Boost time”.
5. Touch the amount of time to add.



Value	Description
“Boost button”	Define if and where you want to add the boost button. You can select between: “None” and “Operator display”..
“Boost time”	Define how much time you want to add to the cooking time. You can select between one minute and up to ten minutes in one-minute intervals. This function is only available on recipes. With this function, you can select “Finish” if your product is done, or you can add more cooking time.

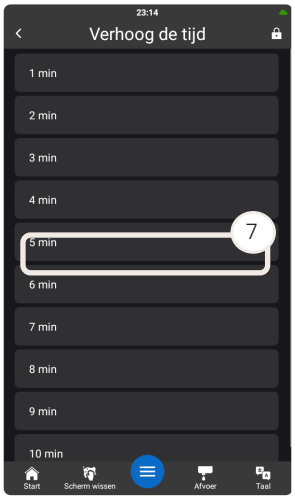
Tabel 17

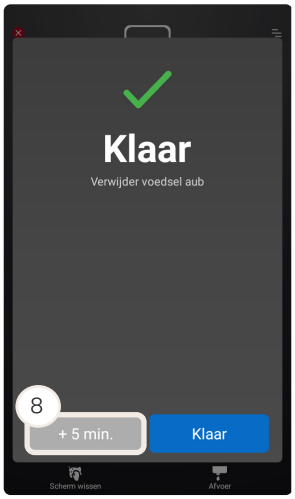


De boost-knop gebruiken

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

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



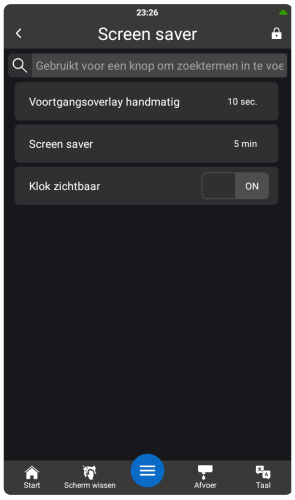




De boost-knop is alleen zichtbaar bij lopende recepten. De toegevoegde tijd is gebaseerd op de instellingen bij de laatste stap in het recept.

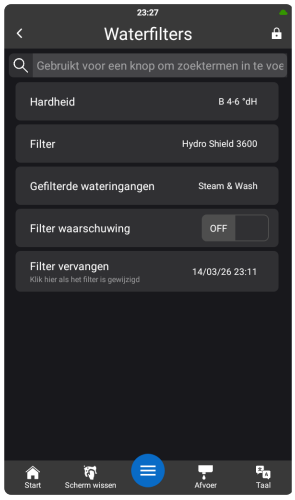


Gebruik de boosterfunctie bij het meten van de kerntemperatuur met een externe kerntemperatuurvoeler.



De screensaver wijzigen

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Algemene instellingen".
4. Tik op "Screensaver".
5. Tik op "Voortgangsoverlay in gebruikersmenu" of "Screensaver".
6. 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.

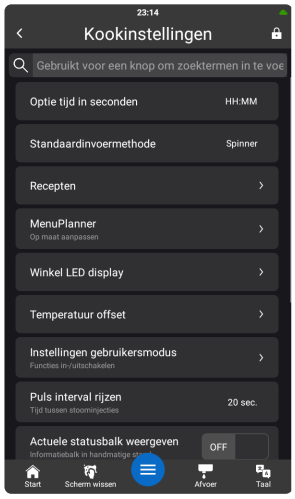
Wij raden u dringend aan de druppeltest te gebruiken om de waterhardheid te testen, omdat deze test nauwkeuriger is en u het HydroShield waterfilter dus optimaler kunt benutten.
Zie hoofdstuk "Waterhardheid testen" in de installatiehandleiding.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Algemene instellingen".
4. Tik op "Waterfilters".
5. 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".
"Filterwaar-schuwingen"	Schakel de filterwaarschuwing in of uit.
"Filter vervangen"	Tik op "Filter vervangen" om de tellers te resetten.

Tabel 19

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



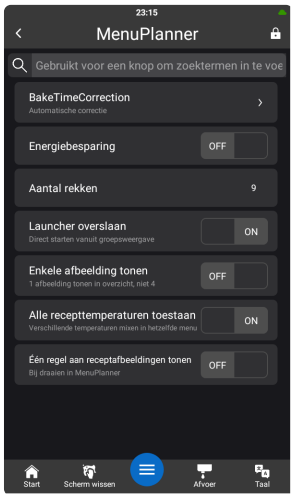
De kookinstellingen wijzigen

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op “Kookinstellingen”.
4. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
"Standaard invoermethode"	U kunt kiezen uit toetsenbord of wieltje. Ingedrukt houden om de niet-standaard invoermethode te kiezen.
"Recepten"	Stel CookTimeCorrection en ValveOpeningTime in.
“MenuPlanner”	Zie hoofdstuk “De kookinstellingen van de MenuPlanner wijzigen”.
"Winkel LED display"	Alleen actief als er een externe winkel LED display beschikbaar is.
“Instellingen Gebruikersmodus”	Schakel instellingen gebruiksmodus in/uit.
"Puls interval rijzen"	Stel de tijd in tussen de stoominjecties.
"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 20

*Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.



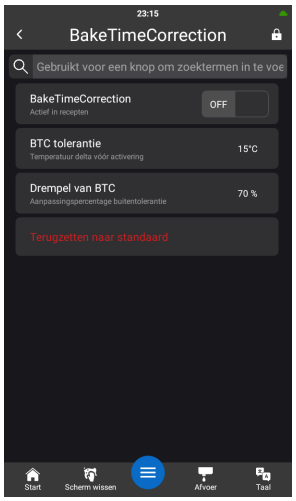
De kookinstellingen van de MenuPlanner wijzigen

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op “Kookinstellingen”.
4. Tik op “MenuPlanner”.
5. Voer de nodige wijzigingen door.

Waarde	Beschrijving
CookTimeCorrection	Zie hoofdstuk “Instellingen CookTimeCorrection wijzigen”.
"Energiebesparing"	Schakel de energiebesparing van de MenuPlanner in of uit.
“Aantal rekken”	Stel het aantal rekken in.
“Launcher overslaan”	Als “Launcher overslaan” is uitgeschakeld, worden bij het selecteren van een menu de recepten weergegeven. Als “Launcher overslaan” is ingeschakeld, worden de recepten niet weergegeven.
“Enkele afbeelding tonen”	Laat slechts één afbeelding in plaats van vier in een overzicht zien. In-/uitschakelen.
“Alle recepttemperaturen toestaan”	Mix verschillende temperaturen in hetzelfde menu. In-/uitschakelen
“Slechts één regel van receptafbeeldingen tonen”	“Altijd één regel van receptafbeeldingen tonen” In-/uitschakelen.

Tabel 21



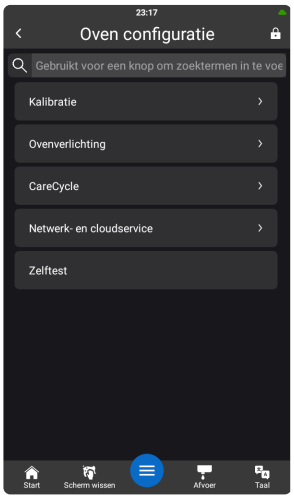
Instellingen CookTimeCorrection wijzigen

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

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

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

Tabel 22



De 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.
“CareCycle”	Schakel de oven automatisch drogen en knoppen voor uitstellen in/uit en stel het interval voor ontkalken in.
"Netwerk- en cloudservice"	Stel de wifi- en netwerkinstellingen in, deel data en activeer Open Kitchen.
“Zelftest”	Laat de oven een zelftest uitvoeren.

Tabel 23

*Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.



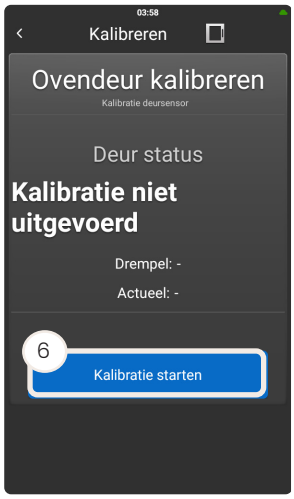
Kalibreren van de zuurstofsensor

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

Het kalibreren van de zuurstofsensor duurt een paar minuten en mag niet worden onderbroken.

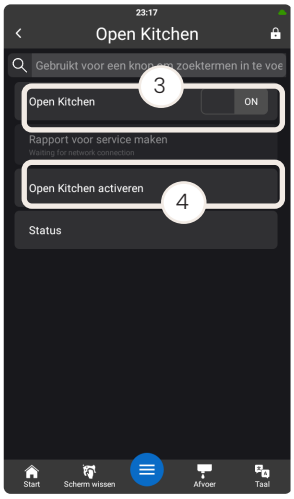
BELANGRIJK! De oven moet voor het kalibreren koud (onder 60°C) en droog zijn.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op “Oven setup”
4. Tik op “Kalibratie”.
5. Tik op “Kalibreren auto vochtigheid”.
6. Open de ovendeur.
7. Tik op “Start”.
8. Laat de deur open tijdens het kalibreren.



Kalibreren van de ovendeur

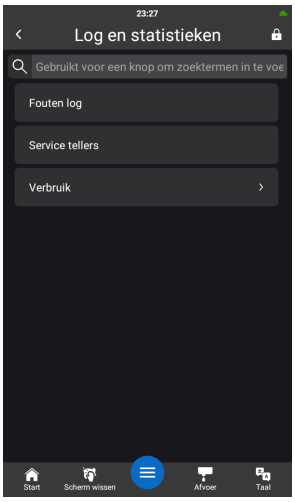
1. Sluit de operatordeur.
2. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
3. Tik op “Instellingen”.
4. Tik op “Oven setup”
5. Tik op “Kalibratie”.
6. Tik op “Kalibratie operatordeur”.
7. Tik op “Kalibratie starten”.
8. Volg de stappen op het display.



Open Kitchen activeren

Open Kitchen integreert verbonden keukenapparaten met energie- en HVAC-beheersystemen. Het maakt gebruik van advanced analytics om de prestaties en de operationele efficiëntie te optimaliseren.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op “Open Kitchen”
4. Stel “Open Kitchen” in op “Aan”.
5. Tik op “Open Kitchen activeren”.
6. Scan de QR-code en volg de aanwijzingen.

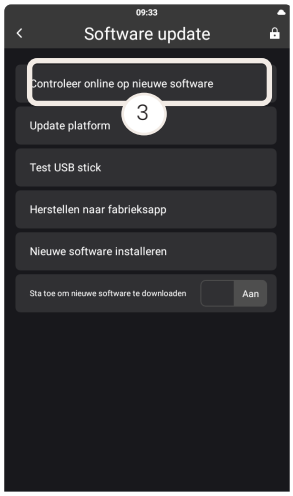


Logs en statistieken bewaken

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op "Logs en statistieken".

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

Tabel 24

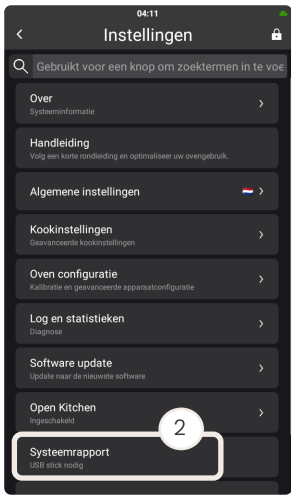


Updaten van de software

Als Gebruiker Plus en als de oven online is, kunt u controleren op nieuwe software en de oven updaten met de meest recente software.

1. Tik op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.
3. Tik op “Software update”.
4. Tik op “Controleer online op nieuwe software”.

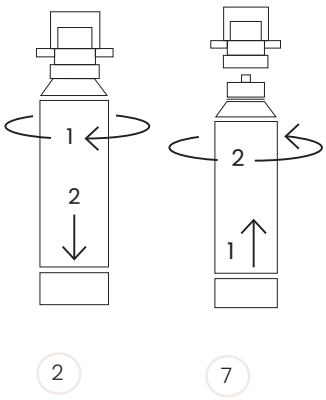
BELANGRIJK! Als de oven offline is of als softwareversie 0.7.59 of eerder op de oven is geïnstalleerd, moet u contact opnemen met uw lokale servicepartner.



Een systeemrapport aanmaken

1. Touch the blue icon in the home screen menu.
2. Touch “Settings”.
3. Plaats een USB-stick.
4. 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

BELANGRIJK!

Vervang altijd het HydroShield waterfilter:

- Als het ovendisplay de waarschuwing "Filter vervangen noodzakelijk" toont.
- Op regelmatige basis en uiterlijk 12 maanden na de installatie.
- Als de oven vier weken of langer niet gebruikt is.

Als u het filter niet vervangt, raakt de oven beschadigd.



BELANGRIJK!

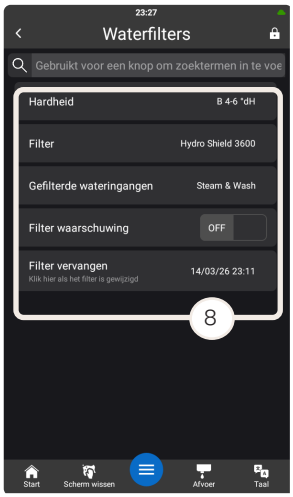
Het HydroShield waterfilter moet altijd in verticale positie zijn geïnstalleerd met:

- De filterdop naar boven (naar het plafond gericht).
- Het filterpatroon naar beneden (naar de vloer gericht).

BELANGRIJK!

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.

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



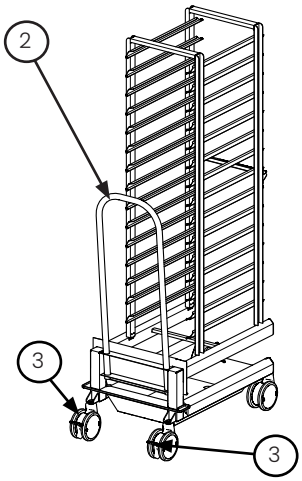


VOORZICHTIG

Risico op uitglijden

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

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



Plaatsen en verwijderen van een roll-in trolley



GEVAAR

Risico op verbrijzeling

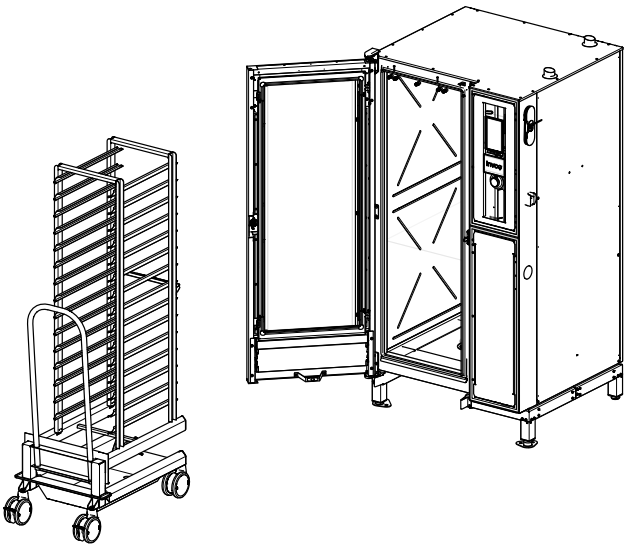
- Gebruik altijd de parkeerrem op de roll-in trolleys.

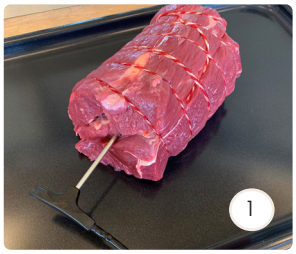
1. Open de ovendeur.



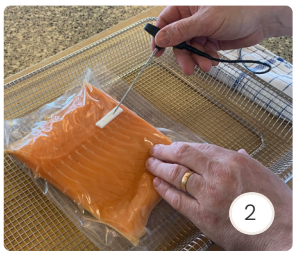
De deur moet volledig open zijn om de trolley uit de oven te kunnen halen.

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











De kerntemperatuurvoeler gebruiken

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.

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 dichter 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

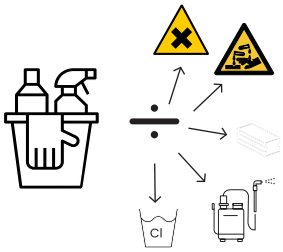
Vlees met veel bindweefsel, zoals schouder, borst en nek, moet op lage temperatuur worden bereid om het mals te maken. Als wachttijd moet 30-90 minuten worden aangehouden bij een kerntemperatuur van 60-75°C. Hoe meer weefsel, hoe belangrijker de wachttijd.

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

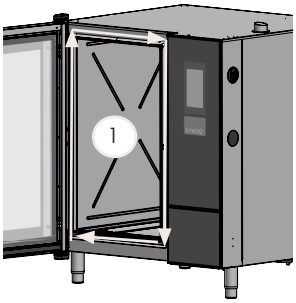
Wij raden u aan de oven dagelijks te reinigen - zowel uit hygiënische overwegingen als om storingen te voorkomen.



VOORZICHTIG

Risico op huidirritatie

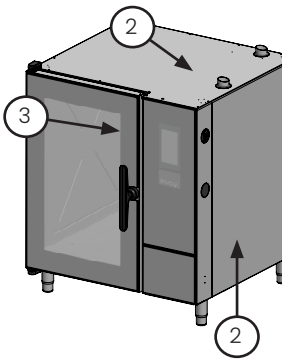
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen om direct contact met de CareCycle Clean en CareCycle Descale tabletten te vermijden.



De buitenkant van de oven reinigen

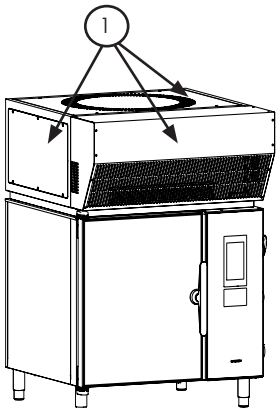
BELANGRIJK! Gebruik geen waterslang, stoomreiniger of hogedrukreiniger om de buitenkant van de oven te reinigen, aangezien de oven hierdoor beschadigd kan raken.

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 de ovendeur en de voorkant met een ruitenreiniger.
4. Behandel het oppervlak met olie geschikt voor staal.

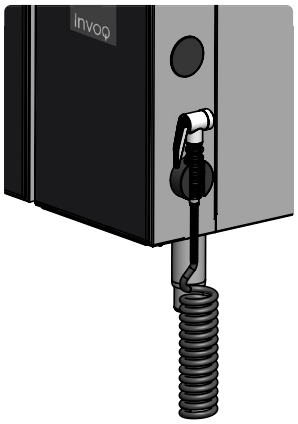
Buitenkant van de condensatiekap/Hoodini reinigen



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

Deze functie is alleen beschikbaar als u het overeenkomende upgrade-pakket hebt geïnstalleerd.



GEVAAR

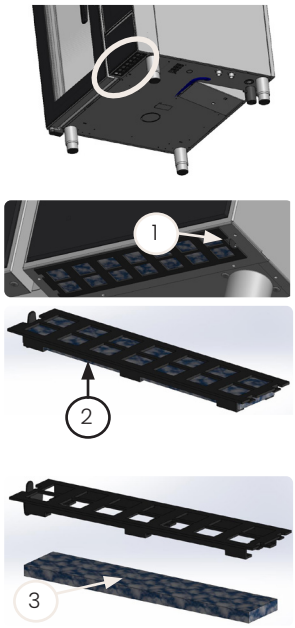
Risico door hete vloeistoffen

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

BELANGRIJK! U kunt de handdouche uitschakelen via de kogelkraan.

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

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



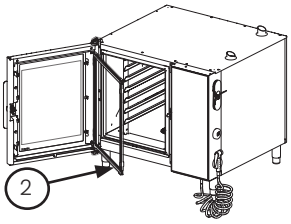
Het luchtinlaatfilter reinigen

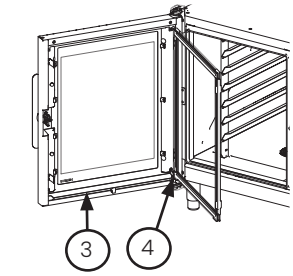
Het filter bevindt zich onder het regelcompartiment.

BELANGRIJK!

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

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



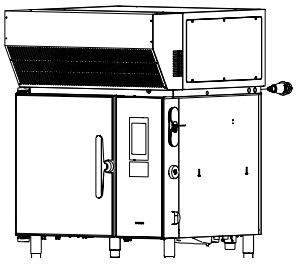


De lekbak reinigen

De lekbak bevindt zich aan de onderkant van de binnenkant van de ovendeur.

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

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

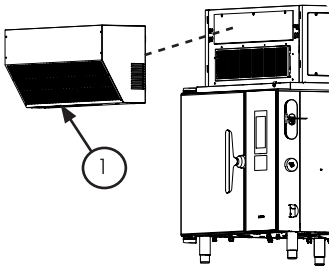


Het Hoodini filter reinigen

Het filter bevindt zich op de voorkant van de Hoodini.

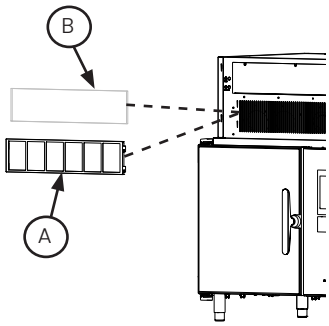
BELANGRIJK!

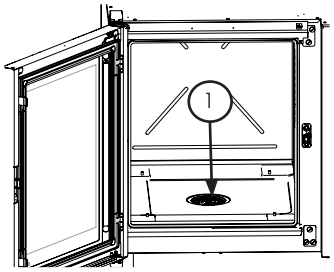
- Reinig het Hoodini filter als het vuil is of minimaal één keer per week. Anders kunnen de regelaar en/of andere elektronische onderdelen oververhit raken.
- Gebruik de Hoodini nooit zonder het Hoodini filter.

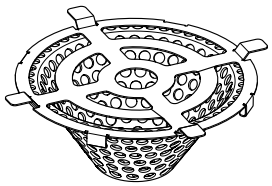


Om het filter op de voorkant van de Hoodini te reinigen:

1. Verwijder de voorkant van de Hoodini.
2. Verwijder het filterframe (A) en het Hoodini filter (B).
3. Reinig het filter onder stromend water of in de vaatwasser. Indien nodig vervangen.
4. Plaats de voorkant van de Hoodini in omgekeerde volgorde terug.







De zeef reinigen

BELANGRIJK! Reinig de zeef dagelijks

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

Regelmatig onderhoud en reiniging

Interval	Type onderhoud en reiniging
Dagelijks	• De buitenkant van de oven reinigen. Zie hoofdstuk “De buitenkant van de oven reinigen”. • De zeef reinigen. Zie hoofdstuk “De zeef reinigen”
Wekelijks	• Het luchtinlaatfilter reinigen. Zie hoofdstuk “Het luchtinlaatfilter reinigen”. • De lekbak reinigen. Zie hoofdstuk “De lekbak reinigen”.
Jaarlijks	• Het HydroShield waterfilter vervangen, als dit het afgelopen jaar nog niet is gebeurd. Zie hoofdstuk “Het HydroShield waterfilter vervangen”.

Tabel 25

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

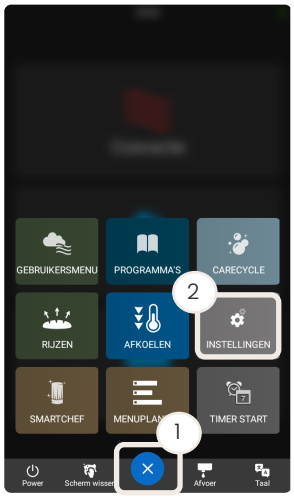
De oven upgraden

U kunt de oven upgraden met een of meer van de volgende upgrade-pakketten:

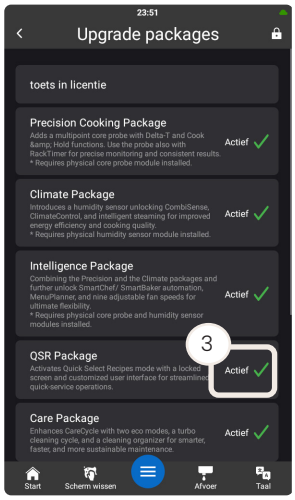
BELANGRIJK! Sommige upgrade-pakketten kunnen met alleen een licentiesleutel worden geïnstalleerd. Andere pakketten vereisen een licentiesleutel en een extra hardware-installatie door een monteur.

Upgrade-pakket	Beschrijving
Precision Cooking-pakket	Voegt een multipoint kerntemperatuurvoeler toe met Delta-T en Cook & Hold functies. Gebruik de temperatuurvoeler ook met RackTimer voor precieze monitoring en consistente resultaten.
Climate-pakket	Introduceert een vochtsensor die toegang biedt tot CombiSense, ClimateControl en intelligent stomen voor verbeterde energie-efficiëntie en kwaliteit.
Intelligence-pakket	Combinatie van de Precision- en Climate-pakketten die toegang biedt tot SmartChef/ SmartBaker automatisering, MenuPlanner en negen instelbare ventilatorsnelheden voor ultieme flexibiliteit.
QSR-pakket	Activeert Quick Select Recipes met een vergrendeld scherm en op maat aangepaste gebruikersinterface voor gestroomlijnde quick-service processen.
Open Kitchen-pakket	Maakt LAN-connectiviteit mogelijk met een Open Kitchen licentie voor monitoring, receptverspreiding en datagestuurd management op afstand.
Wi-Fi-pakket	Voegt een wifi-module met een Open Kitchen abonnement dat een jaar geldig is toe en biedt toegang tot automatische software-updates.
Handshower-pakket	Voegt een ergonomische, externe handdouche toe met een apart sluitmechanisme voor flexibel en eenvoudig reinigen.

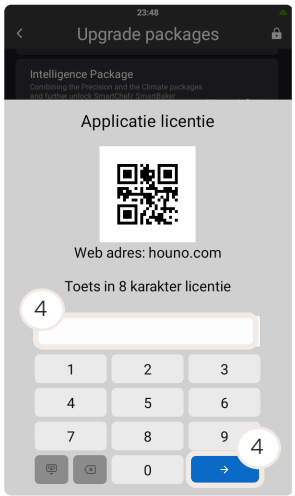
Tabel 26



1. Als er geen hardware-installatie vereist is, tik dan op het blauwe symbool in het startscherm.
2. Tik op “Instellingen”.



3. Tik op “Upgrade-pakketten”.
4. Tik op het betreffende upgrade-pakket.
5. Voer de licentiesleutel in en tik op de pijl.



Technische gegevens

Capaciteit

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

Tabel 27

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 28

Richtlijnen voor de kerntemperatuur van vis

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

Tabel 29

Richtlijnen voor kerntemperatuur voor Delta-T

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

Tabel 30

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://invoqoven.com/en/login/.

Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten.

LEVENTI

LAAT HET ONS WETEN.

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

Levens Middleby

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

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

Revisie 03/2026, SW 1.1.5

Onderdeel van
MIDDLEBY