

GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE

COMBISNACKPRO



1



Placez l'accessoire ou les accessoires souhaités dans la cavité de cuisson.

2



Pour allumer le four :
Maintenez le bouton START du
panneau de commande enfoncé pendant 2 secondes.

3



L'écran de démarrage apparaîtra
(animation et logo avec signal sonore).

4



L'écran de préchauffage apparaît -
sélectionnez la température de préchauffage souhaitée
(exemple : 260 °C).

5



L'écran affiche la progression du préchauffage en pourcentage (%).
Temps indicatifs :
150°C : 6 min
200°C : 9 min 45 s
260°C: 15 min

6. Lorsque 100 % est atteint, cet écran apparaît. Le four est maintenant préchauffé.
Appuyez sur « Start » pour démarrer la cuisson.

7



L'écran d'accueil « Récents » s'affiche.
Exemple : programmation du four pour chauffer un sandwich
de 20cm de viande et fromage :
Température : 260°C
Temps : 00:50
Puissance micro-ondes : 60 %
Vitesse du ventilateur : 90 %

8



Appuyez sur l'icône « Chef Cook » située au milieu de la partie gauche de l'écran.

- a. Appuyez sur « Entre le mot de passe » affiché à l'écran.
- b. Le clavier virtuel apparaît pour saisir le mot de passe (version écran tactile ou version avec boutons).
- c. Appuyez sur l'icône « Valider » du clavier (pour valider / entrer).
- d. Le mot de passe a été défini lors de la première mise sous tension du four (appareil neuf).

9



L'écran des fonctions de cuisson / programmation s'affiche.

10



Dans l'angle supérieur droit, appuyez sur la flèche vers le bas du menu TEMP (▼).

11



Appuyez ou faites glisser la barre de réglage TEMP pour sélectionner la température souhaitée.
Utilisez les boutons « +1 » ou « -1 » pour effectuer des réglages fins de la température.

12



Dans l'angle supérieur droit, appuyez sur la flèche vers le haut du réglage TEMP (▲).
La température est maintenant réglée à 260°C.

13



Appuyez maintenant sur « Temps de cuisson » pour régler la durée de la première étape.

14



Trois curseurs de réglage apparaissent - réglez les paramètres suivants :
Temps : 00:50
Puissance micro-ondes : 60 %
Vitesse du ventilateur : 90 %



15



Appuyez sur « Saisir le nom de la recette » : le clavier apparaît.

16



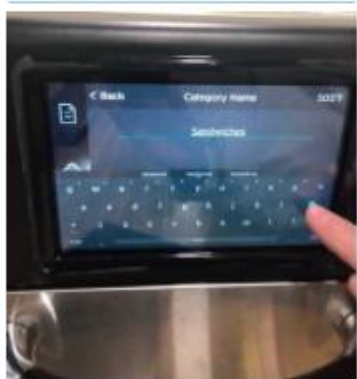
Saisissez le nom de la recette puis appuyez sur « Valider » pour valider.

17



Ajouter une catégorie

18



Tapez « Sandwiches » puis appuyez sur « Valider ».

19. Suivez les étapes 1 à 7 pour cuire simplement le sandwich que vous venez de programmer.

Température : 260°C

Temps : 00:50

Puissance micro-ondes : 60 %

Vitesse du ventilateur : 90 %

Remarque : la barre d'espace se trouve en bas du clavier.

20



Modifier des recettes et des catégories avec FlashTune sur votre PC. Une fois terminé, glissez-déposez le fichier enregistré sur la clé USB que vous utilisez.

En utilisant « Enregistre sous » dans le programme, veillez à enregistrer d'abord le fichier sur votre PC, puis à le copier vers la clé USB depuis le dossier du PC - ne l'enregistrez pas directement sur la clé USB.



Enregistrez les recettes sur le PC.

22. N'utilisez pas « Save As » pour enregistrer directement la recette sur la clé USB.
Enregistrez simplement le fichier sur le PC, puis glissez-déposez-le sur la clé USB pour le transférer.

23. Télécharger les recettes

1. Glissez-déposez le fichier recette enregistré (.cdb) sur la clé USB.
2. Appuyez sur « Réglages » (⚙).
3. Appuyez sur « Réglages utilisateur ».
4. Dans le champ mot de passe, appuyez sur la zone correspondante : le clavier apparaît.
Tapez « flashtune », puis appuyez sur l'icône « Valider » pour valider.
5. Appuyez sur l'icône USB à l'écran.
6. Insérez la clé USB dans le port situé en façade, côté droit du four.
(Contactez le distributeur de ce four si la clé USB n'est pas fournie.)
7. Attendez que les zones « Chargement recettes », « Téléchargement recettes »
et « Mise à jour système » apparaissent avec « DISK_IMG ».
8. Appuyez sur « Chargement recettes ».
9. Sélectionnez le dossier.
10. Si l'opération est réussie, un symbole « check » entouré apparaît au centre du dossier.
11. Appuyez sur l'icône recettes : les recettes importées apparaissent.