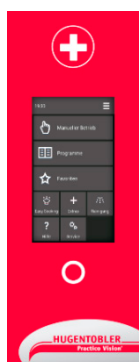


Practico Vision® Plus

Kurzbedienungsanleitung



Bedienpanel

Der Kombisteamer wird über den Touchscreen- Bildschirm bedient. Die Funktionen können direkt durch Berühren der Tasten gewählt werden. Die Steuerung ist multitaskingfähig: Sie können – während laufendem Garprozess – zum Beispiel Geräteeinstellungen vornehmen oder Rezepte schreiben. Mit Druck auf den Home-Button gelangen Sie in die Übersicht und können den laufenden Garprozess wieder hervorholen.

Für detaillierte Informationen lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung auf der beigelegten CD-Rom.



Home-Button: Mit einem kurzen Druck wird der Kombisteamer eingeschaltet. Zudem kann über diesen Button das Gerät ausgeschaltet (Standby) oder das Licht permanent eingeschaltet werden.



Menu: ermöglicht im «Home-Screen» das Anlegen / Bearbeiten der Bedienerprofile und bei «Programme» das Hinzufügen von neuen Programmen / Ordern.



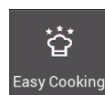
Manueller Betrieb: Auswahl der Betriebsarten: Heissluft, Kombidampf, Dampf und Regenerieren (siehe Rückseite).



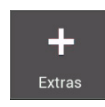
Programme: ermöglicht die Wahl der gespeicherten Programme, welche in Kategorien eingeteilt sind. Sowie Gestaltung und Einordnung von eigenen Programmen (siehe «Menu»)



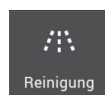
Favoriten: Anlegen der meist genutzten Programme.



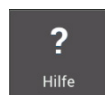
Easy Cooking: für jedes Produkt empfiehlt das intelligente «Easy Cooking» das geeignete Garverfahren.



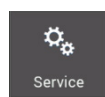
Extras: Auswahl von Etagen-Timer, Sous-Vide, Niedergaren, Delta-T, Räuchern, Sterilisieren etc..



Reinigung: Auswahl der automatischen Reinigungsprogramme für den Garraum.



Hilfe: zeigt das Benutzerhandbuch an.



Service: Benutzereinstellungen des Kombiteamers (Code 1001); Datum-/ Zeiteingabe, Toneffekte etc. Servicezugang für Techniker. USB-Schnittstelle für Datentransfer.

Funktion der Bedientasten: (Beispiel «Manueller Betrieb», Heissluft)



Vorheizen / Abkühlen: wenn aktiv, wird der Garraum um die voreingestellte Temperatur vorgeheizt (nicht bei Dampf) oder abgekühlt, falls die Temperatur über der Starttemperatur liegt.



Kerntemperatur: einstellen der gewünschten Kerntemperatur von 30 °C – 110 °C. Bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur endet der Garvorgang.



Erweiterte Funktionen: ermöglicht das Hinzufügen von zusätzlichen Programmschritten im «Manuellen Betrieb» oder das Abrufen von Kochtipps.



Garraumtemperatur: einstellen der gewünschten Garraumtemperatur, grandgenau über die Tastatur.



Heissluft Voreinstellung:
Garzeit: 5 Minuten
Garraumtemperatur: 180 °C
Feuchtigkeitsgehalt: 0 %



Funktionen: einstellen der gewünschten Lüftergeschwindigkeit (40 % – 100%). Auswahl für getakteten Lüfter-Drehmodus. Einfügen einer Notitz vor dem Programmschritt. Beschwädung bei Heissluft und Tellerregeneration.



Kombidampf Voreinstellung:
Garzeit: 5 Minuten
Garraumtemperatur: 130 °C
Feuchtigkeitsgehalt: 50 %



Start: startet den manuellen Garprozess oder das Programm.



Dampf Voreinstellung:
Garzeit: 5 Minuten
Garraumtemperatur: 99 °C
Feuchtigkeitsgehalt: 100 %
Ventilation: 70 %



Überspringen: Wenn «Vorheizen» aktiviert ist, kann mit Drücken der Taste diese Funktion übersprungen werden, Garprozess / Programm startet sofort.



Tellerregeneration Voreinstellung:
Garzeit: 5 Minuten
Garraumtemperatur: 135 °C
Feuchtigkeitsgehalt: 20 %



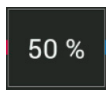
Stop: beendet das laufende Programm und schlägt mögliche Optionen vor: «Extra Zeit», «Als Programm speichern» oder «Zurück».



Wrasenklappe: öffnet bzw. schliesst bei «Heissluft» die Wrasenklappe (Kamin), Klappe öffnet erst, wenn 70 % der Solltemperatur erreicht sind.



Extra Zeit: ermöglicht, den letzten Programmschritt durch Eingabe der Zeit erneut zu starten.



50 %

Feuchtigkeit in %: bei Kombidampf, Dampf und Regenerieren. Einstellen der effektiv gemessenen Restfeuchtigkeit im Garraum.



Als Programm speichern: der letzte Garprozess kann als Programm abgespeichert und benannt werden.



Garzeit: einstellen der Garzeit. Mögliche Werte: 1 Min. bis 23 Stunden, 59 Min.

*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

www.hugentobler.com

CH | EU
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel.+41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15

D
Hugentobler + Partner GmbH Deutschland
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim
Tel.+49 (0)89 85 15 77, Fax+49 (0)89 85 15 47