

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

Kurzbedienungsanleitung

Practico Vision®

Für detaillierte Informationen
lesen Sie die Installations-
und Bedienungsanleitung auf
der beiliegenden CD-ROM.



Version 12/08

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG • Gewerbestrasse 11 • CH-3322 Schönbühl
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15 • info@hugentobler.com • www.hugentobler.com

Hugentobler + Partner GmbH • Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47 • info@hugentobler.de • www.hugentobler.de

Bedienung

Der Kombisteamer wird durch den Touchscreen-Bildschirm bedient. Einzelne Funktionen sind auf eine einfache Weise wählbar - mit einer sanften Berührung des gewünschten Symbols oder der entsprechenden Taste für die gewünschte Betriebsart.

Bedienungs-Panel

Im oberen Teil des Panels über dem Display befinden sich drei Tasten für die Wahl der Betriebsarten: Heissluft, Kombidampf oder Dampf. Unter dem Display finden Sie die Tasten „VISION AGENT“ und „START/STOP“.



Bedienungs-Panel des Kombisteamers Practico Vision

Bedeutung der Bedientasten



Heissluft

Voreinstellung:

Garzeit	5 Min
Garraumtemperatur	180°C
Feuchtigkeitsgehalt	0%

Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit. Garzeitlänge kann von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. eingestellt werden. Temperatur: 30 - 300°C.



Kombidampf

Voreinstellung:

Garzeit	5 Min
Garraumtemperatur	130°C
Klima	30%

Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit. Garzeitlänge kann von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. eingestellt werden. Temperatur: 30 - 300°C.



Dampf

Voreinstellung:

Garzeit	5 Min
Garraumtemperatur	99°C
Feuchtigkeitsgehalt	100%

Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit. Garzeitlänge kann von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. eingestellt werden. Temperatur: 30 - 130°C.



VISION AGENT

zeigt einen kurzen Hilfetext für die gewählte Funktion an. „Vision agent“ erklärt die Operation, die gerade abläuft und empfiehlt weitere mögliche Schritte für die optimale Einstellung.



START/STOP

dient zum Starten und Stoppen des Garvorgangs.

Touchscreen-Symbole



Bildschirmansicht nach dem Einschalten



Symbol „Manuelle Einstellung“

ermöglicht die manuelle Einstellung und Veränderung der Parameter eines Garvorgangs (Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit, Kerntemperatur, spezielle Funktionen).



Symbol „Kochbuch“

ermöglicht die Wahl der vorgespeicherten Programme, Gestaltung der eigenen Programme und deren Einordnung in Kategorien, Visualisierung und Auswahl der letzten zehn angewendeten Programme, Gestaltung der Favoritenkategorie.



Symbol „Easy Cooking“

je nach Art des Produktes bestimmt „Easy Cooking“ das geeignete Garverfahren. „Easy Cooking“ ist eine von den Hugentobler-Köchen entwickelte Technologie.



Symbol „Active Cleaning“

Auswahl aus vier automatischen Reinigungsprogrammen für den Garraum des Kombiteamers.



Symbol „Hilfe“

zeigt das Benutzerhandbuch des Kombiteamers.



Symbol „Service“

ermöglicht die Wahl der Servicefunktionen des Kombiteamers (Zeitangabe, Toneffekte, benutzen der USB-Schnittstelle, Zugang für Servicetechniker).



Symbol „Zusatzfunktionen“

ermöglicht die Einstellung der Zusatzfunktionen des Kombiteamers.



Symbol „Garraumtemperatur“

nach der Anwahl können Sie die Garraumtemperatur einstellen.



Symbol „Kerntemperatur“

stellen Sie hier die gewünschte Kerntemperatur ein (30 - 110°C). Mit Erreichen der eingestellten Kerntemperatur endet der Garvorgang.



Symbol „Extras“

die Taste Extras ruft z.B. eine Darstellung der HACCP Daten eines konkreten Garvorgangs auf.



Symbol „Garzeit“

Garzeiteinstellung: 1 Min. bis 23 Std. 59 Min.



Symbol „Normale Ventilatorgeschwindigkeit“

Ventilator dreht mit normaler Geschwindigkeit.


 Symbol „**Erhöhte Ventilatorgeschwindigkeit**“

erhöht die Ventilatorgeschwindigkeit um 20%.


 Symbol „**Reduzierte Geschwindigkeit - 1**“

reduziert die Ventilatorgeschwindigkeit auf 25% des normalen Wertes.


 Symbol „**Reduzierte Geschwindigkeit - 2**“

reduziert die Ventilatorgeschwindigkeit auf 50% des normalen Wertes.


 Symbol „**Reduzierte Geschwindigkeit - 3**“

reduziert die Ventilatorgeschwindigkeit auf 75% des normalen Wertes.


 Symbol „**Ventilator getaktet**“

stellt den Drehmodus des Ventilators für die schonende Behandlung bzw. für das Warmhalten der Speisen zeitweise ein.


 Symbol „**Wrasenklappe**“

Die Taste öffnet bzw. schliesst die Wrasenklappe (Kamin).


 Symbol „**Vorheizen/Abkühlen**“

Vorheizen: der Garraum wird ca. 25% über dem eingestellten Temperaturwert vorgeheizt. (Nicht bei Dampf 99°C)
 Abkühlen: Kühlen des Garraums, falls die Temperatur über der Starttemperatur liegt.


 Symbol „**Halbe Leistung**“

wählt den Modus für den halben Energieverbrauch.


 Symbol „**Bestätigung**“

bestätigt die gewählte Funktion oder die gewählte Einstellung.


 Symbol „**Abbruch**“

storniert die gewählte Funktion oder Einstellung und springt einen Schritt zurück.


 Symbol „**Cursor nach oben**“

ermöglicht die Bewegung schrittweise in den Zeilen der gewählten Funktion oder die Erhöhung eines numerischen Wertes.


 Symbol „**Cursor nach unten**“

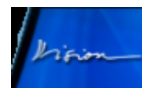
ermöglicht Bewegung schrittweise in den Zeilen der gewählten Funktion oder Senkung eines numerischen Wertes.


 Symbol „**Löschen**“

löscht den eingestellten Wert direkt neben dem Cursor.


 Symbol „**Feuchtigkeit**“

Einstellung des Garraumklimas im Modus Kombidampf.


 Symbol „**Vision**“

die Bildschirmanzeige wechselt vom manuellen Betrieb zurück zur Grundeinstellung (Hauptmenu).

Beispiel einer manuellen Einstellung

Wählen Sie den manuellen Modus, wenn Sie nicht mit „Easy Cooking“ oder hinterlegten Garprogrammen arbeiten möchten. Sie können kreativ und individuell Ihre Einstellungen gestalten. Nach dem Garen erfolgt eine Abfrage, ob Sie die Werte als neues Garprogramm abspeichern möchten. Beispiel für den manuellen Modus:

-> drücken Sie eine beliebige Taste für den Garmodus



Die Werte TEMPERATUR, ZEIT, KLIMA und VENTILATORGESCHWINDIGKEIT werden auf die Voreinstellung zurückgesetzt.

Beispiel: Betriebsart „Kombidampf“



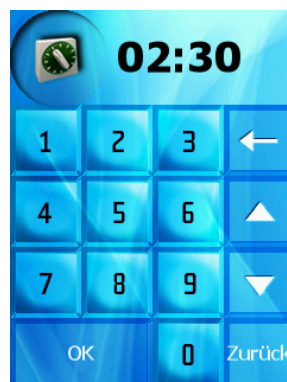
Entspricht die Voreinstellung Ihren Anforderungen, so können Sie sofort mit der Taste „START“ den Garvorgang beginnen. Andernfalls ändern Sie die voreingestellten Parameter ab.



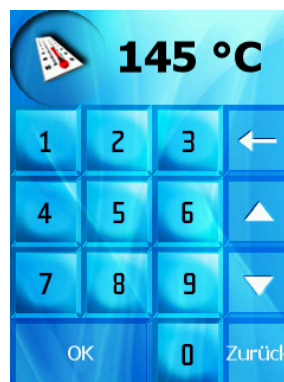
Mit der Betätigung derselben Taste können Sie den Garvorgang jederzeit unterbrechen – „STOP“.

Änderungen können Sie wie folgt vornehmen:

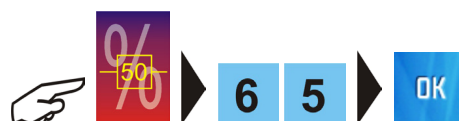
1. Garzeit wählen, die Einstellung mit Taste „OK“ bestätigen.

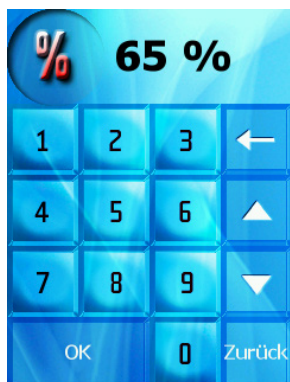


2. Gartemperatur wählen. Einstellung mit Taste „OK“ bestätigen.



3. In der Betriebsart „Kombidampf“ können Sie auch die Feuchtigkeit (Klima) im Garraum einstellen:





Hinweis: bei den Betriebsarten „Heissluft“ und „Dampf“ ist keine Feuchtigkeitseinstellung möglich.

4. Zusätzliche Funktionen „Reduzierte Geschwindigkeit - 3“ und „Vorheizen“ wählen:



Mit der Taste „START“ den Garvorgang starten.

Änderung der eingestellten Parameter bei gestartetem Garvorgang:

Möchten Sie bei gestartetem Garvorgang Parameter anpassen? Drücken Sie die betreffende Taste (Zeit, Temperatur, Kerntemperaturfühler, Funktion), ändern Sie den/die Werte nach Belieben und bestätigen Sie mit der Taste „OK“. Die Anpassung wird sofort übernommen.