

Practico Vision® Plus

Petit mode d'emploi



Panneau de commande

Le combi-steamer est équipé du panneau de commande tactile. Les fonctions peuvent être sélectionnées en effleurant les touches. Les commandes sont multitâches: vous pouvez par exemple procéder au réglage de l'appareil ou saisir des recettes au cours de la cuisson. Il suffit d'appuyer sur la touche Home pour avoir accès à l'aperçu et décider d'interrompre le processus de cuisson.

Pour obtenir des informations détaillées, consultez les instructions de service et d'installation disponibles sur le CD-ROM ci-joint.



Touche Home: appuyez rapidement sur cette touche pour mettre en marche le combi-steamer. Cette touche permet également d'éteindre l'appareil (mode veille) ou d'allumer la lumière de façon permanente.



Menu: permet de définir/modifier le profil utilisateur dans l'«écran d'accueil», ainsi que d'ajouter de nouveaux programmes/classeurs dans le menu «Programmes».



Fonctionnement manuel: choix du mode de fonctionnement: air chaud, vapeur combinée, vapeur et réchauffage (voir au verso).



Programmes: cette touche permet de sélectionner les programmes enregistrés, répertoriés par catégorie, ainsi que d'en organiser et d'en classer certains (voir «Menu»).



Favoris: présentation des programmes les plus souvent utilisés.



Easy Cooking: le système intelligent «Easy Cooking» vous recommande le mode de cuisson approprié à chaque produit.



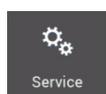
Extras: permet de choisir parmi différentes options, dont minuterie par niveau, sous-vide, cuisson à basse température, delta T, fumage, stérilisation, etc.



Nettoyage: choix du programme de nettoyage automatique pour votre espace de cuisson.



Aide: affiche le manuel utilisateur.



Service: réglages du combi-steamer définis par l'utilisateur (code 1001); saisie de la date et de l'heure, sons, accès aux fonctions techniques, etc. Interface USB pour le transfert de données.

Fonction des touches de commande: (exemple «fonctionnement manuel», air chaud)



Préchauffage/Refroidissement: lorsque cette fonction est activée, l'espace de cuisson est préchauffé (hors cuisson à la vapeur) ou refroidi à la température préalablement paramétrée si la température devient supérieure à celle de départ.



Température à cœur: réglez la température à cœur souhaitée entre 30 °C et 110 °C. La cuisson s'interrompt dès que la température à cœur que vous avez définie est atteinte.



Fonctions spécialisées: permet d'ajouter des étapes supplémentaires aux programmes en mode «fonctionnement manuel» ou d'afficher des conseils de cuisson.



Température de l'espace de cuisson: réglage ultra-précis, à l'aide du clavier, de la température de l'espace de cuisson souhaitée.



Air chaud Paramètres par défaut:
Temps de cuisson: 5 minutes
Temp. de l'espace de cuisson: 180 °C
Humidité: 0 %



Fonctions: réglage de la vitesse du ventilateur souhaitée (entre 40 % et 100 %). Sélection du mode de rotation cadencé du ventilateur. Ajout d'une note avant la phase du programme. Humidification en cas d'air chaud et de réchauffement de l'assiette.



Vapeur combinée Paramètres par défaut:
Temps de cuisson: 5 minutes
Temp. de l'espace de cuisson: 130 °C
Humidité: 50 %



Démarrage: démarre le processus de cuisson manuel ou active le programme.



Vapeur Paramètres par défaut:
Temps de cuisson: 5 minutes
Temp. de l'espace de cuisson: 99 °C
Humidité: 100 %
Ventilation: 70 %



Ignorer: lorsque le mode «préchauffage» est activé, appuyez sur cette touche pour ignorer cette fonction; le processus de cuisson/programme démarre aussitôt.



Réchauffement de l'assiette Paramètres par défaut:
Temps de cuisson: 5 minutes
Temp. de l'espace de cuisson: 135 °C
Humidité: 20 %



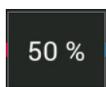
Arrêt: termine le programme en cours et propose différentes options possibles: «Temps supplémentaire», «Enregistrer en tant que programme» ou «Retour».



Clapet vapeur: lors du programme «air chaud», ouverture ou fermeture du clapet vapeur (cheminée); le clapet s'ouvre dès que la température souhaitée est atteinte à hauteur de 70%.



Temps supplémentaire: cette touche permet de redémarrer la dernière phase du programme en saisissant la durée souhaitée.



Humidité en %: dans le cas d'une cuisson à la vapeur combinée, d'une cuisson vapeur et d'un programme de réchauffage. Réglage de l'humidité résiduelle mesurée de façon effective dans l'espace de cuisson.



Enregistrer en tant que programme: le dernier processus de cuisson peut être enregistré en tant que programme sous le nom de votre choix.



Temps de cuisson: réglage du temps de cuisson. Valeurs possibles: de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

*Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. **Aujourd'hui et à l'avenir.***

CH | UE
Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse
Tél. +41 (0)848 400 900, Fax +41 (0)31 858 17 15