

HUGENTOBLER

Système de cuisson suisse[®]

Bref mode d'emploi Practico Vision[®]

Pour informations en détail
consultez le mode d'emploi
sur le CD-ROM ci-joint.



Version 12/08

Panneau de commande

Le combisteamer est équipé du panneau de commande tactile. Les fonctions doivent être choisies d'une façon simple – en « tapant » légèrement sur le symbole demandé sur l'écran, ou sur le bouton du régime de cuisson choisi.

Description du panneau de commande

En haut du panneau, au dessus du display, vous trouverez 3 touches pour le choix du régime de cuisson, et les touches « VISION AGENT » et « START/STOP » sont placées au dessous du display.



Le panneau de commande du combisteamer **Practico Vision**

Description des touches de commande



Touche du régime «**Air chaud**»

Après le choix du régime, les valeurs sont prédéfinies de la façon suivante:

Le temps de préparation	5 min
La température de l'espace de cuisson	180 °C
L'humidité	0%

Le temps de cuisson est fini après le temps de préparation.
Le temps de préparation peut être défini de 1 min à 23 h 59 min.
La température peut varier de 30 à 300°C.



Touche du régime «**Air chaud avec vapeur**»

Après le choix du régime, les valeurs sont prédéfinies de la façon suivante:

Le temps de préparation	5 min
La température de l'espace de cuisson	130°C
L'humidité	30%

Le temps de cuisson est fini après le temps de préparation.
Le temps de préparation peut être défini de 1 min à 23 h 59 min.
La température peut varier de 30 à 300°C.
Le taux d'humidité varie de 0 à 100°C.



Touche du régime «**Cuisson à la vapeur**»

Après le choix du régime, les valeurs sont prédéfinies de la façon suivante:

Le temps de préparation	5 min
La température de l'espace de cuisson	99°C
L'humidité	100%

Le temps de cuisson est fini après le temps de préparation.
Le temps de préparation peut être défini de 1 min à 23 h 59 min.
La température peut varier de 30 à 130°C.



Touche du régime „**VISION AGENT**”

permet d'afficher l'aide concernant l'activité qui se passe sur le panneau de commande. „Vision agent” expliquera l'action en cours ou indiquera les différentes étapes à suivre.



Touche „**START/STOP**”

est destinée au lancement et à l'arrêt du régime de cuisson.

Description des symboles de l'écran tactile



La représentation de base après la mise en marche



Symbole «Réglage manuel»

permet la définition manuelle et le changement des paramètres du procès de cuisson (le temps, la température, l'humidité, la température contrôlée par la sonde, fonctions additionnelles).



Symbole «Programmes»

permet de choisir un des programmes prédéfinis, la création de nouveaux programmes et leurs attributions dans différentes catégories, l'affichage et le choix des 10 derniers programmes, création de la catégorie de programmes préférés.



Symbole «Easy Cooking»

permet le choix de la technologie appropriée au repas que vous voulez préparer. Easy cooking est la technologie créée par l'équipe de chefs cuisinier de la société Hugentobler.



Symbole «Lavage automatique»

permet de choisir un des 4 programmes de lavage automatique du combi-steamer.



Symbole «Aide»

affichera le manuel d'utilisation du combi-steamer.



Symbole «Service»

permet de choisir les fonctions de service du combi-steamer (le choix de l'heure/date, des sons, accès aux fonctions techniques)



Symbole «Fonctions spécialisées»

permet de sauvegarder les fonctions spécialisées liées à l'utilisation du combi-steamer.



Symbole «Température»

permet de définir la température du procès de cuisson dans le cadre défini par les différents régimes de cuisson.



Symbole «Définition de la température à coeur de cuisson»

permet de définir la température de cuisson au coeur des aliments qui aura pour résultat la fin du procès de cuisson (de 30 à 110°C).



Symbole «Extras»

permet d'accéder aux fonctions spécialisées du combi-steamer, p. ex. l'affichage des données HACCP du procès de cuisson concret.



Symbole «Temps»

permet de définir le temps du procès de cuisson de 1 min à 23h 59 min.



Symbole «Vitesse de rotation du ventilateur normale»

la vitesse du moteur correspond à la valeur normale.



Symbole «**Vitesse de rotation du ventilateur augmenté**»

la vitesse du moteur de ventilateur est augmentée de 20%.



Symbole «**Vitesse de rotation du ventilateur réduit – 1/4**»

la vitesse du moteur de ventilateur est à 25% de la valeur normale.



Symbole «**Vitesse de rotation du ventilateur réduit – 1/2**»

la vitesse du moteur de ventilateur est à 50% de la valeur normale.



Symbole «**Vitesse de rotation du ventilateur réduit – 3/4**»

la vitesse du ventilateur est à 75% de la valeur normale.



Symbole «**Vitesse de rotation du ventilateur cadencé**»

met en place le régime spécifique du ventilateur qui permet la cuisson lente ou la température basse stable (le repas reste chaud avant d'être servi)



Symbole «**Clapet**»

quand nécessaire, permet d'évacuer l'humidité excédentaire de l'espace de cuisson.



Symbole «**Préchauffage/Refroidissement du combi-steamer**»

permet de choisir le régime du préchauffage de l'espace intérieur du combi-steamer avant la cuisson, ou de le refroidir en cas de la température trop élevée en début de cuisson.

Permet de préchauffer ou de refroidir le combi-steamer avant d'enfourner la marchandise.



Symbole «**Puissance/débit à 50%**»

choisi le régime économique – l'énergie consommée est à la moitié de la consommation normale.



Symbole «**Confirmation du choix**»

confirme la fonction ou les paramètres choisis du procès de cuisson.



Symbole «**Escape**»

efface une fonction ou efface une phase du programme.



Symbole «**Paramétrage**»



permet le changement des lignes une par une dans la fonction choisie ou le changement des valeurs numériques des paramètres en question.



Symbole «**Effacer le paramètre**»

efface la valeur choisie, p. ex. le temps ou la température du procès de cuisson.



Symbole «**Humidité**»

permet de définir l'humidité demandée lors du procès de cuisson dans le régime «Air chaud avec vapeur».



Symbole «**Vision**»

effectue le changement d'écran du régime manuel au menu principal.

Exemple pour un régime manuel

Choisissez ce régime quand vous ne voulez pas profiter de l'option „Easy Cooking“ (cuisson facile), ou utiliser les programmes préétablis dans le choix «Livres de cuisine».

Le choix du régime manuel permet de créer votre propre procès de cuisson, qui, si vous en êtes satisfaits, peut être sauvegardé comme un nouveau programme.

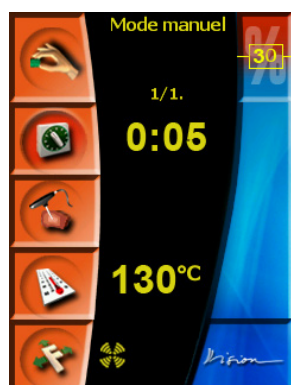
Exemple pour un régime manuel:

a) en appuyant sur toute touche pour le choix du régime



Les valeurs TEMPERATURE, TEMPS et VITESSE DU VENTILATEUR seront à leurs valeurs de base.

Exemple: le régime «Air chaud avec vapeur»

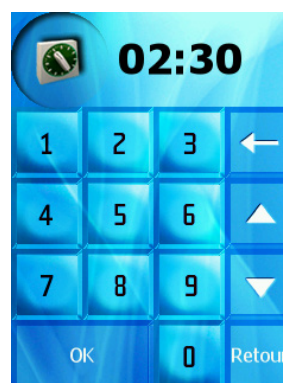


Si les paramètres prédéfinis correspondent aux valeurs demandées pour la préparation de l'aliment concret, en appuyant sur la touche le procès de cuisson commencera. Vous pouvez l'arrêter à tout moment en appuyant à nouveau sur cette touche.

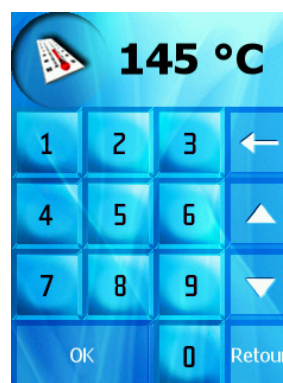


Vous pouvez faire des modifications comme suit:

1. Vous choisissez le temps demandé de la préparation, confirmez le choix en appuyant sur la touche „OK“.

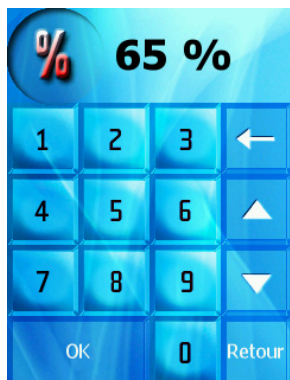


2. Vous choisissez la température demandée de la préparation, confirmez le choix en appuyant sur la touche „OK“.



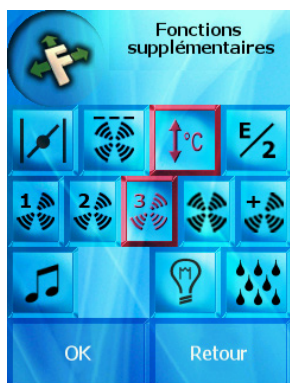
3. Si vous choisissez le régime «Air chaud avec vapeur», vous pouvez aussi définir le taux d'humidité dans l'espace de cuisson.





Note: pour les régimes «Air chaud» et «Cuisson à la vapeur» la définition du niveau d'humidité n'est pas accessible.

4. Si vous choisissez la fonction additionnelle «Vitesse du ventilateur réduits -3» et «Préchauffage»



Vous commencerez ainsi le procès de cuisson.

Le changement des paramètres pendant le procès de cuisson:

S'il est nécessaire de modifier les paramètres en cours de cuisson, appuyez sur la touche correspondante (le temps, la température, la sonde de température à coeur, fonction), saisissez la valeur demandée et confirmez en appuyant sur la touche „OK“. Le procès de cuisson va continuer avec les nouveaux paramètres.