

	Modelle	
	071 - 101 072 - 102	201 202
GARMODUS		
ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen, französischen, spanischen, russischen, deutschen sowie asiatischen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, Vorgang, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller berücksichtigt	•	•
Manuelles Garen mit drei Garmodi: Heißluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C	•	•
Programmierbare Betriebsmodus - Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden	•	•
FUNKTIONSWEISE		
Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion	•	•
Nach Bedarf konfigurierbares Display, wofür die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.	•	•
Die Cloud von LAINOX mit Wi-Fi/Ethernet zum Speichern von persönlichen Einstellungen, zur Aktualisierung der Software, zur Archivierung von HACCP-Daten und zum Herunterladen neuer Rezepte	•	•
Automatischer Start des Garvorgangs (ICS) mit "one touch"	•	•
Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners	•	•
Intelligente Wiedererkennung der Rezepte für mehrstufiges Garen in Ordnern	•	•
SCROLL-RAD PLUS mit der Funktion des Scrollens und Drücken zur Bestätigung der getroffenen Auswahl	•	•
Automatisches Öffnen der Tür durch Drücken des Tastenfelds "Open" (Option)	•	–
Bei ICS sofortige Anzeige der graphischen Darstellung von HACCP	•	•
REINIGUNG / WARTUNG		
Eigendiagnose des Gerätes vor und während des Gebrauchs mit Anzeige eventueller Störungen sowie dazu verwendeter Warnsignale	•	•
Automatisches Reinigungssystem SCS (Solid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Reinigungsmitteldosierung - Reinigungsmittel SOLID CLEAN in 1 kg-Verpackung. Zur Herstellung von Reinigungsmittel verwendet	•	–
Serienmäßiges Kalk-Vorbeugesystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung - Anti-Kalk-Mittel SOLID CAL in 1 kg-Verpackung. Zur Herstellung von Anti-Kalk-Mittel verwendet	•	–
Automatisches Reinigungssystem LM mit separatem Behälter für das flüssige Reinigungsmittel CombiClean	–	•
Serienmäßiges Kalk-Vorbeugesystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit separatem Behälter und automatischer Dosierung des Anti-Kalk-Mittels CalFree (flüssig)	–	•
Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause	•	•
AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG		
Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit	•	•
DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren	•	•
Automatische Regulierung der Dampf-Kondensierung	•	•
Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen	•	•
Verzögerter Start des Garvorganges	•	•
Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird - Bei besonderen Garvorgängen kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden	•	•
Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert	•	•

	Modelle	
	071 - 101 072 - 102	201 202
Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Kerntemperaturfühler-Anschluss; Nadelsonde für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke oder Multi-Kernfühler system für 2 Kerne	•	•
Halogen Beleuchtung	•	•
USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen	•	•
Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung (Option)	•	•
Serviceprogramm für: Funktionsprüfung der Steuerplatine und Anzeige des Kerntemperaturfühlers	•	•
ECOSPEED - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Naboo den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden	•	•
ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt	•	•
TURBOVAPOR - Mit TURBOVAPOR wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse	•	•
GREEN FINE TUNING - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird	•	•
AUFBAU		
Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer	•	•
Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit	•	•
Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung	•	•
Mit Anschlag rechts oder links lieferbar	•	—
Tür mit 3-Punkt Verschluss	—	•
Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung	•	•
Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden	•	•
IPX5-Schutzgrad	•	•