



Instrukcja obsługi.

iHexagon®



Urządzenie iHexagon to specjalista od najwyższej jakości potraw w najkrótszym czasie. Gorące powietrze, para i mikrofałe są inteligentnie ze sobą skoordynowane. Na wszystkich sześciu poziomach. W ten sposób powstaje zupełnie nowa kategoria produktów.

Przegląd korzyści.

› **Jakość potraw**

Wiele innych rozwiązań też jest szybkich. Wysoka jakość potraw jest jednak możliwa tylko w jednym. Niezależnie od tego, jakie produkty mają być przyrządzane. iHexagon zna się na wszystkim i odpowiednio dostosowuje się do żywności.

› **Oszczędność czasu**

Szybkość oraz jakość potraw są najważniejsze.

Aby klient nie musiał czekać, a wyniki sprzedaży były zadowalające.

› **Wydajność produkcyjna**

Produkcja większej ilości potraw w tym samym lub krótszym czasie. Dla iHexagon jest to dziecinnie proste, ponieważ przyrządza on potrawy jednocześnie na wszystkich sześciu poziomach.

› **Elastyczność**

Duże ilości, małe ilości, różne produkty jednocześnie, szybka produkcja dodatkowych porcji, rozszerzona oferta potraw. Właśnie to iHexagon rozumie pod pojęciem elastyczności.



Rozdział 1

- 6 Jak rozpoznać funkcję mikrofal wśród trybów pracy
 - 1.1 Integracja mikrofal w iCookingSuite
 - 1.2 Integracja mikrofal w ręcznym przyrządzaniu potraw
 - 1.3 Korzystanie z mikrofal w trybie programowania
 - 1.4 Koncepcja mikrofal w iProductionManager

Rozdział 2

- 14 Jak działa ta technologia?
 - 2.1 Jak mikrofae wpływają na produkty?
 - 2.2 Na co wpływają mikrofae w produkcji?
 - 2.3 Co odróżnia iHexagon od iCombi Pro?
 - 2.4 Jak najwydajniej tworzyć załadunki do iHexagon?

Rozdział 3

- 22 Gotowanie i tryby pracy
 - 3.1 iCookingSuite
 - 3.2 Ręczny tryb pracy
 - 3.3 iProductionManager w trybie standardowym
 - › Przykłady zastosowania iProductionManager w trybie standardowym
 - 3.4 iProductionManager z ustawioną intensywnością mikrofal
 - › Przykłady zastosowania iProductionManager z ustawioną intensywnością mikrofal

Rozdział 4

- 74 Tryb iHexagon ExpressMode
 - 4.1 ExpressMode — struktura i koncepcja obsługi
 - 4.2 ExpertView — dla profesjonalistów z odpowiedzialnością
 - 4.3 UserView — szybkie i bezpieczne użytkowanie na co dzień

Rozdział 5

- 82 Wskazówki i porady

1 Jak widać funkcję mikrofal w trybach pracy?

Aktywność mikrofal jest zawsze widoczna na pasku stanu:



w iHexagon aktywność funkcji mikrofal jest sygnalizowana za pomocą piktogramu rakiety na pasku stanu jako aktywna lub nieaktywna. Wskaźnik statusu spełnia przy tym wymogi związane z bezpieczeństwem i wymagania dotyczące dopuszczenia do obrotu.

Mikrofałe są doskonale zintegrowane, inteligentne, energooszczędne i optymalnie regulowane w różnych trybach pracy iCookingSuite.

Może to oznaczać, że nawet przy włączonych mikrofalach, np. podczas wstępnego rozgrzewania urządzenia lub na etapie przyrządzania w iCookingSuite, mikrofałe są nieaktywne, aby zapewnić maksymalną wydajność energetyczną lub optymalną jakość produktu.



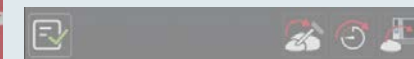
1.1 Integracja mikrofal z iCookingSuite

Technologia mikrofal jest oprócz tradycyjnej technologii pieców konwekcyjno-parowych inteligentnie zintegrowana z iCookingSuite, aby zapewnić wyjątkową jakość potraw bez utraty jakości w najkrótszym czasie.

W trakcie procesu przyrządzania intensywność mikrofal oraz najważniejsze parametry, takie jak temperatura, wilgotność i czas, są regularnie dostosowywane w celu uzyskania pożądanego rezultatu przyrządzania.



Za pomocą tego przycisku wyboru można wyłączyć mikrofałe przed załadunkiem, jeśli dany produkt ma być przyrządzany bez mikrofal.



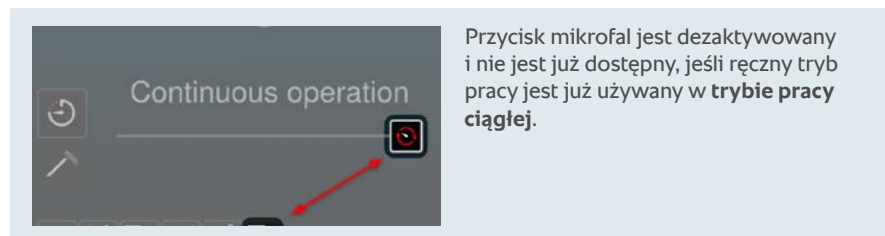
Jeśli symbol mikrofal nie jest widoczny lub nie występuje, ścieżka przyrządzania zostanie uruchomiona bez korzystania z funkcji mikrofal. Przegląd ścieżek przyrządzania bez mikrofal oraz objaśnienia można znaleźć w rozdziale 2.2.

1.2 Integracja mikrofal w przyrządzaniu ręcznym

W trybie ręcznym urządzenia iHexagon można wybrać klimat Para, Gorące powietrze lub Kombinację. Oprócz możliwości regulacji wilgotności, temperatury w komorze, czasu i temperatury potrawy, iHexagon oferuje dodatkową możliwość regulacji mocy mikrofal.



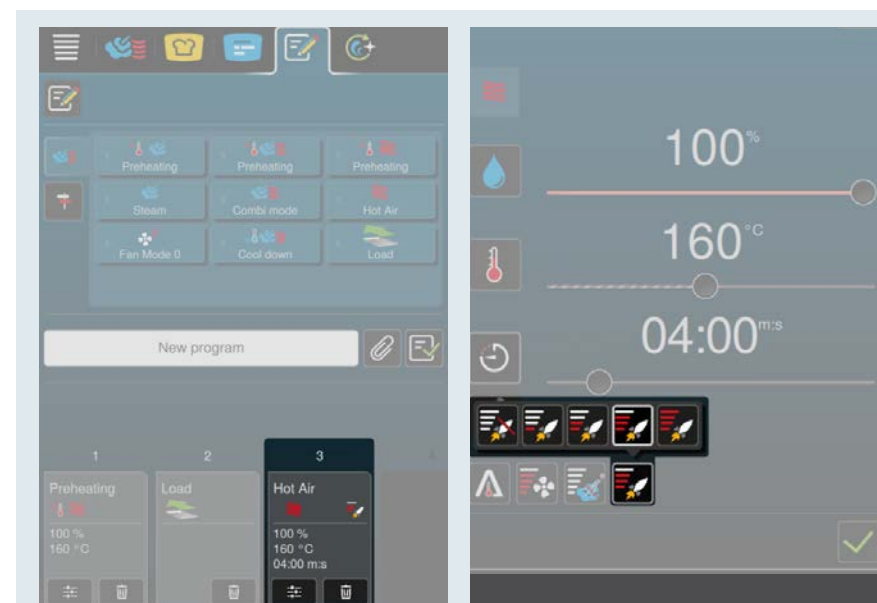
Przy włączonych mikrofalach ze względów bezpieczeństwa nie można pracować w trybie **pracy ciągłej** , ponieważ działanie mikrofal bez ładunku prowadzi do uszkodzenia urządzenia.



Należy pamiętać, że mikrofalę są dostępne w ręcznym trybie pracy do 260°C. Przy temperaturach powyżej 260°C tryb ręczny mikrofal nie jest już możliwy.

1.3 Korzystanie z mikrofal w trybie programowania

iHexagon oferuje oczywiście również możliwość samodzielnego tworzenia programów ręcznych i dodawania do nich mocy mikrofal. Można je następnie indywidualnie ustawić i zapisać dla danego produktu.

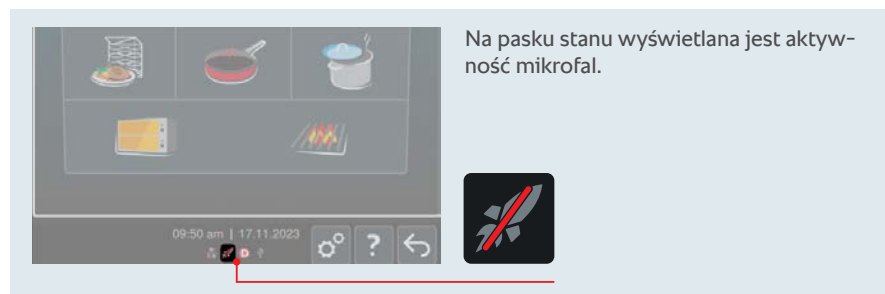


Podobnie jak w przypadku przyrządzania ręcznego, mikrofalę można włączyć na każdym etapie programowania. Można przy tym wybrać 5 poziomów.

1.4 Koncepcja mikrofal w iProductionManager

iProductionManager

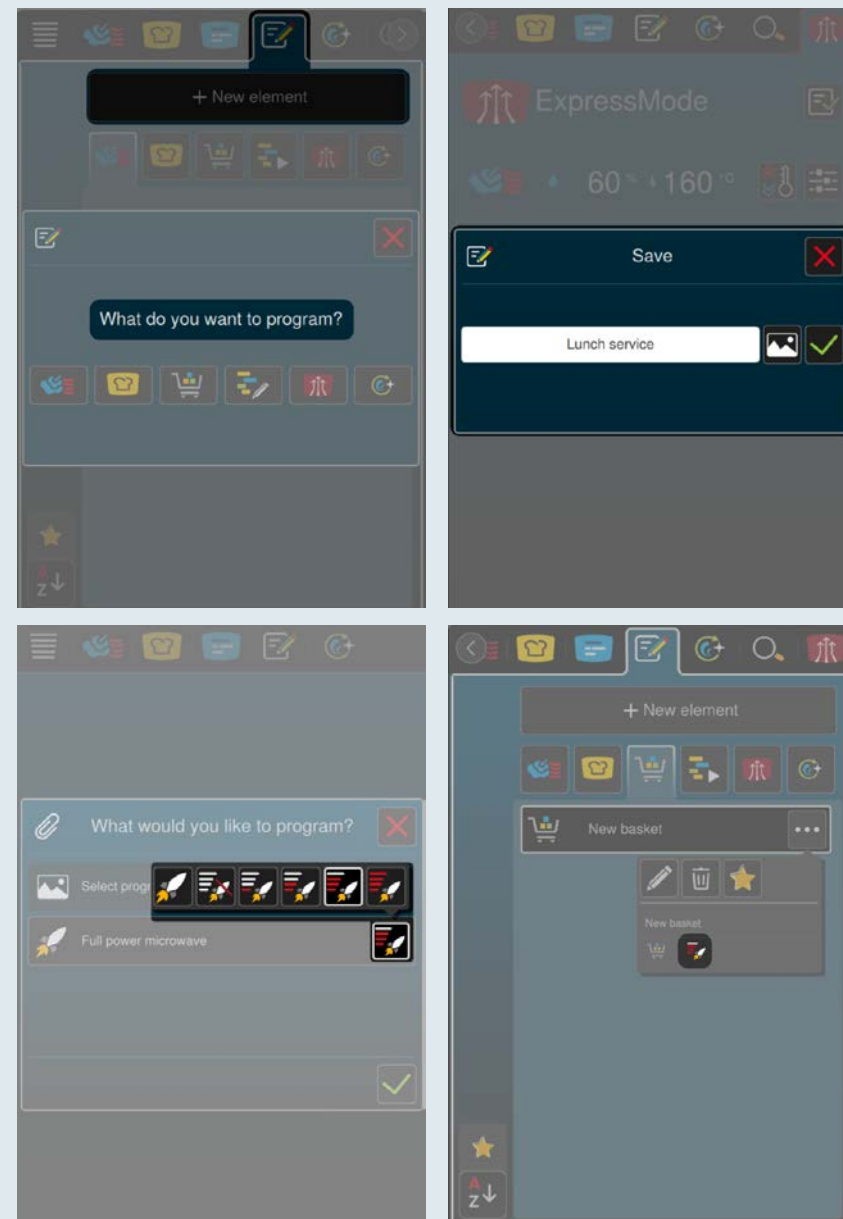
System iProductionManager został opracowany, aby umożliwić przyrządzanie różnych potraw jednocześnie lub w sposób elastyczny jedna po drugiej, zapewniając przy tym zawsze perfekcyjnie dostosowaną moc mikrofal iHexagon. Można zapisać ulubione ścieżki przyrządzania z aplikacji iCookingSuite, przenieść je do koszyka i uruchomić iProductionManager. Dzięki temu podczas przyrządzania zawsze dostępna jest optymalna moc mikrofal.



iProductionManager ze zdefiniowanym profilem mikrofal

Dodatkowo istnieje możliwość korzystania z iProductionManager ze zdefiniowanym profilem mikrofal w celu przyrządzania mniejszych ilości wstępnie wyprodukowanych potraw w możliwie najkrótszym czasie, np. w czasie krótszym niż trzy minuty. W tym celu do całego koszyka można przypisać stały profil mikrofal w stopniach mocy 0%, 25%, 50%, 75% i 100%. Aby umożliwić szybkie wydawanie potraw w restauracji lub strefie przekąsek, można w tym celu utworzyć bony z iCookingSuite lub w trybie ręcznym.

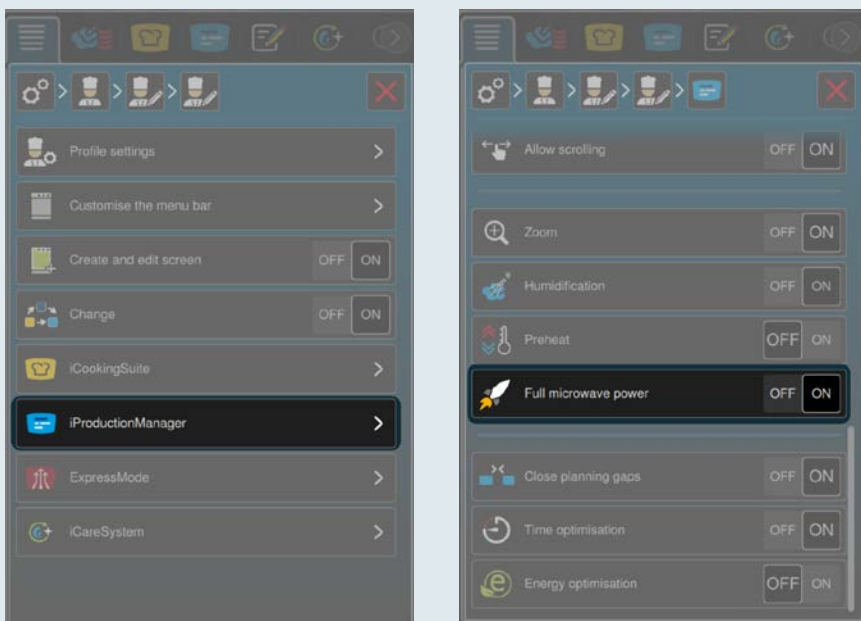
Aby skonfigurować iProductionManager ze wstępnie zdefiniowanym profilem mikrofal, należy otworzyć tryb programowania i utworzyć koszyk z żądanymi produktami. Za pomocą symbolu spinacza można przypiąć do koszyka dodatkowe cechy. Tutaj można zdefiniować żadaną intensywność mikrofal dla koszyka.



Należy pamiętać, że po wybraniu określonego profilu mikrofal zawsze otrzymuje się taką samą moc mikrofal, niezależnie od liczby i wielkości załadunków. Jeśli nie zostanie wybrany żaden bon, funkcja mikrofal zostanie automatycznie wyłączona.



Dodatkowo istnieje możliwość standardowego włączania i wyłączania **pełnej** mocy mikrofal w iProductionManager. Ta funkcja jest szczególnie przydatna, jeśli ważne jest, aby użytkownik miał pełną kontrolę nad mocą mikrofal i odpowiedzialność za pożądany rezultat przyrządzenia.

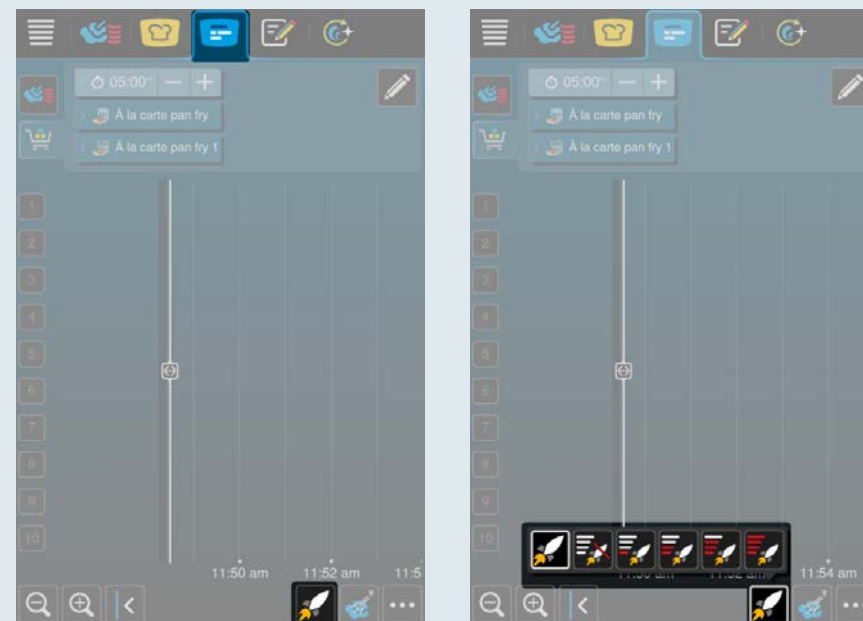


Należy pamiętać, że po wybraniu określonego profilu mikrofal zawsze otrzymuje się taką samą moc mikrofal, niezależnie od liczby i wielkości załadunków.

Jeśli nie zostanie wybrany żaden bon, funkcja mikrofal zostanie automatycznie wyłączona.



Po dokonaniu tego wyboru w menu Ustawienia > Profil użytkownika w iProductionManager pojawi się następująca ikona:



Po aktywowaniu dodatkowego przycisku mikrofal w iProductionManager można wybrać różne profile mikrofal. Można wybierać między inteligentnie regulowaną intensywnością mikrofal a

stałym profilem mikrofal w stopniach mocy 0%, 25%, 50%, 75% i 100%. Należy pamiętać, że intensywność mikrofal można zmienić tylko wtedy, gdy nie został umieszczony **żaden** bon.



Po wybraniu ikony rakiety bez poziomów mocy włączają się inteligentnie sterowane mikrofały, które optymalnie dostosowują się do rodzaju i wielkości załadunku.

2 Jak działa ta technologia?

2.1 Jaki wpływ ma technologia mikrofalowa na produkty?

Mikrofałe pobudzają przede wszystkim cząsteczki wody w żywności do ruchu. Energia tarcia powoduje podgrzewanie produktu.

Różny skład żywności, np. zawartość tłuszczu i wody lub kształt, jak na przykład w przypadku drobiu, wpływają na rozkład temperatury. Aby uzyskać równomierny rozkład temperatury w produkcie, ważne jest, aby nie ustawiać zbyt wysokiej mocy mikrofal w komorze gotowania.

Korzyści? Nasze know-how.

Mikrofałe zostały już optymalnie zintegrowane z naszymi inteligentnymi ścieżkami przyrządzania. Nie trzeba nic więcej robić — wystarczy uruchomić żądaną ścieżkę przyrządzania iCookingSuite. Resztą zajmie się iHexagon.



Dobrze wiedzieć: Mniejsze ilości podgrzewają się szybciej niż większe. Im większa ilość, tym dłuższy czas.

Podczas przyrządzania potraw przy pomocy mikrofal obowiązują następujące zasady:



› Dodanie mikrofal na początku procesu przyrządzania powoduje zwiększenie prędkości gotowania.



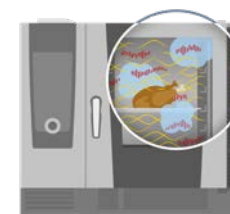
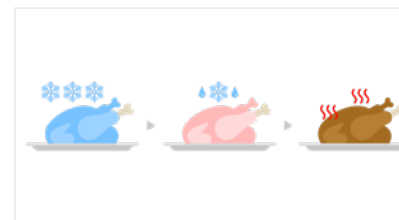
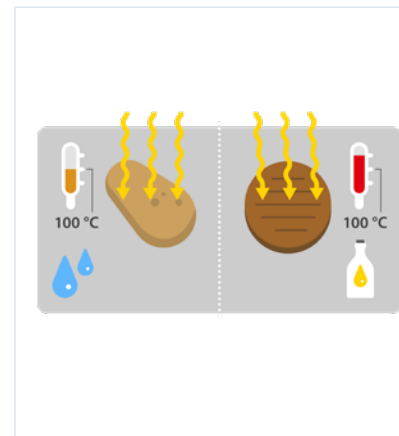
› Dodanie mikrofal na końcu procesu przyrządzania prowadzi do zwiększonego wysuszenia powierzchni i zwiększonego wypływu wilgoci z produktu, co może korzystnie wpływać na chrupkość, a negatywnie na soczystość produktów.



› Metalowe powierzchnie w pewnym stopniu zatrzymują mikrofałe, co dotyczy również pojemników perforowanych.

Aby uzyskać optymalne rezultaty z wykorzystaniem iHexagon, ważne jest uwzględnienie różnych wymagań żywności.

2.2 Jak mikrofałe wpływają na produkty?



Zawartość wody i tłuszczu w produktach

- › Dopóki w produkcie jest wystarczająca ilość wody, temperatura w środku nie przekroczy 100°C. W przypadku produktów o dużej zawartości tłuszczu możliwe są jednak wyższe temperatury.
- › Jeśli na produkt oddziałuje bardzo wysoka moc mikrofal w połączeniu z długim czasem przyrządzania, po odparowaniu wody można również osiągnąć wyższe temperatury. Należy przy tym pamiętać, że produkty mogą się również spalić wewnątrz.

Stan skupienia

- › W przypadku produktów mrożonych mikrofałe przenikają do zewnętrznej warstwy i są tam bardzo mocno pochłaniane.
- › Warstwa zewnętrzna nadal się nagrzewa i pobiera energię z pozostałego, jeszcze zamrożonego produktu.

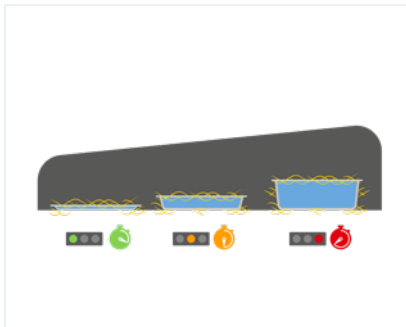
Zawartość soli w produkcie

- › Zawartość soli w żywności zwiększa absorpcję energii mikrofal, co skraca czas podgrzewania.
- › Jednak zbyt wysokie stężenie soli na powierzchni produktu może spowodować zmniejszenie zwykłej głębokości penetracji o połowę.

Geometria naczyń

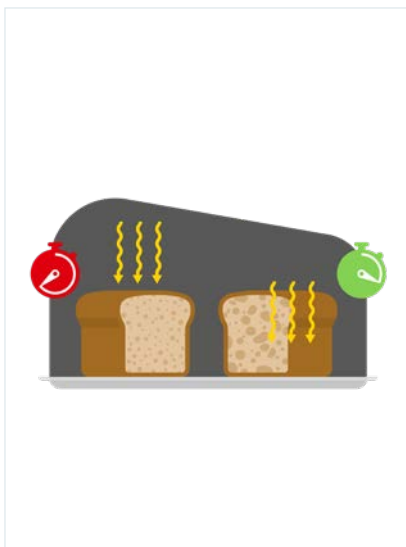
- › Zasadniczo obowiązuje: Im cieńszy produkt, tym skuteczniej mikrofałe mogą przyspieszyć proces przyrządzania. Dotyczy to w szczególności zapiekane.

Przykład: 3 kg lasagni w pojemniku GN 65 mm potrzebuje znacznie więcej czasu niż 3 kg lasagni w dwóch pojemnikach GN 40 mm.



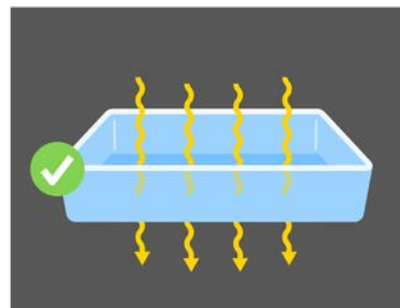
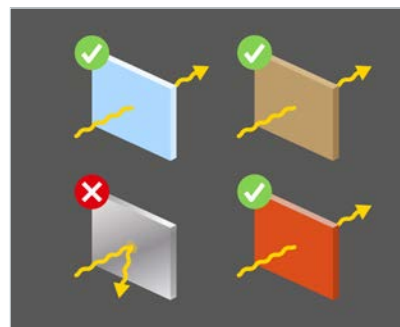
Geometria/struktura produktów

- › Mikrofałe ogrzewają całą objętość żywności, ale muszą również przenikać przez jej powierzchnię.
- › Im większe produkty, tym mniej skuteczne jest ogrzewanie przy użyciu mikrofał.
- › Im grubsze pory produktów, tym szybciej mikrofałe wnikają w produkty.
- › W przypadku szczególnie delikatnych zastosowań i przyrządzania bardzo dużych produktów (grubość produktu > 6 cm) nie zalecamy używania mikrofał w trybie pracy ręcznej.



Nośnik/pojemnik na produkty

- › Gdy mikrofałe uderzają w metale, takie jak stal, aluminium lub miedź, odbijają się od powierzchni, podobnie jak światło w lustrze. W praktyce oznacza to, że mikrofałe nie są w stanie przeniknąć przez metalowe pojemniki ani przez folię aluminiową. W związku z tym mikrofałe nie docierają do produktów spożywczych w zamkniętych metalowych pojemnikach.

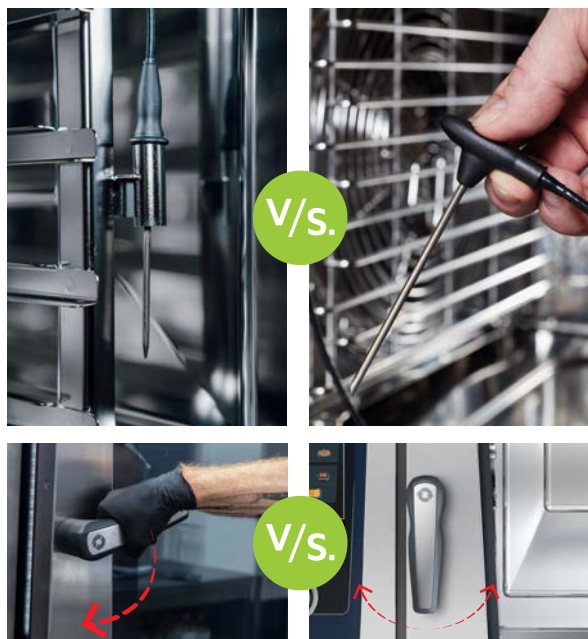


Materiały nośników produktów

- › Mikrofałe przenikają przez materiały izolujące elektrycznie, takie jak porcelana, szkło, ceramika, tektura i tworzywa sztuczne. Dlatego materiały te nie są mocno podgrzewane przez mikrofałe i doskonale nadają się jako naczynia. Jednak w przypadku wystawienia ich na działanie mikrofał bez żywności można zaobserwować lekkie nagrzewanie. Oznacza to, że materiały takie jak szkło i porcelana pochłaniają mikrofałe w minimalnym stopniu.
- › W związku z tym dozwolone jest używanie akcesoriów odpowiednich do stosowania w kuchence mikrofalowej, o ile spełniają one specyficzne wymagania dotyczące pojemników na produkty, temperatury i specyfikacji producenta.

2.3 Czym różni się iHexagon od iCombi Pro?

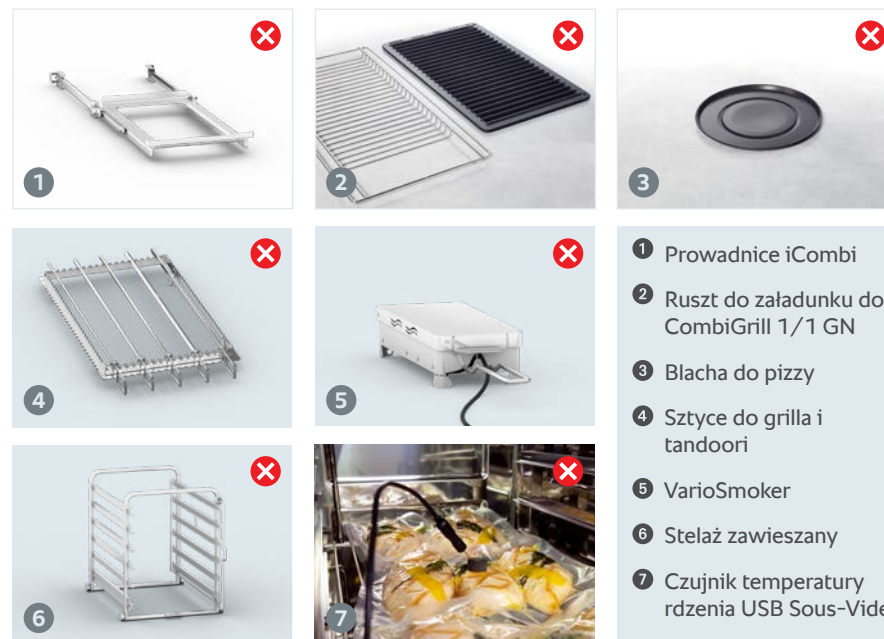
Również w iHexagon można korzystać ze znanej technologii RATIONAL i przyrządzać produkty z czujnikiem temperatury rdzenia. Ze względów regulacyjnych i bezpieczeństwa w iHexagon montowany jest nieco krótszy czujnik temperatury rdzenia, aby nie wystawał z komory gotowania. Należy pamiętać, że podczas przyrządzania czujnik temperatury rdzenia musi znajdować się w produkcie lub w przewidzianym dla niego miejscu na stelażu zawieszanym.



Drzwi urządzenia iHexagon są dodatkowo wyposażone w specjalny zamek bezpieczeństwa, który bezpiecznie i niezawodnie zamyka drzwi komory. Można go obrócić o 90° i zatrzasnąć w dwóch blokadach bezpieczeństwa.

Ze względów bezpieczeństwa niektóre specjalne akcesoria dostępne dla iCombi Pro nie są dopuszczone do użytku z urządzeniem iHexagon.

Są to następujące akcesoria:

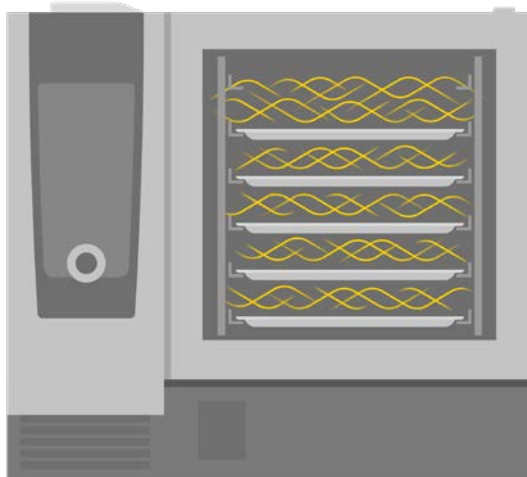


- 1 Prowadnice iCombi
- 2 Ruszt do załadunku do CombiGrill 1/1 GN
- 3 Blacha do pizzy
- 4 Sztyce do grilla i tandoori
- 5 VarioSmoker
- 6 Stelaż zawieszany
- 7 Czujnik temperatury rdzenia USB Sous-Vide

2.4 Jak najwydajniej tworzyć załadunki do iHexagon?



Aby uzyskać optymalne rezultaty, podczas załadunku należy zwrócić uwagę na równomierny rozkład produktów w komorze gotowania. W miarę możliwości unikać asymetrycznych załadunków.

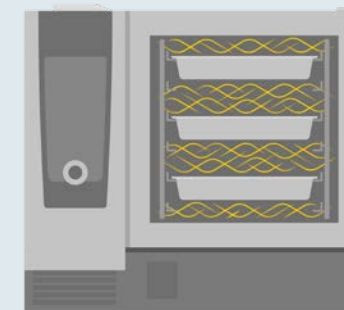
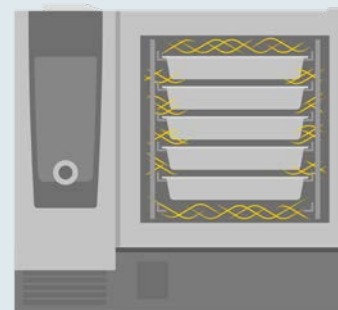


Wystarczający odstęp między załadunkami zapewnia lepsze przenikanie energii do produktu oraz lepsze odprowadzanie wilgoci podczas zapiekania. Unikać umieszczania głębokich pojemników bezpośrednio nad płaskimi akcesoriami.



W przypadku stosowania głębszych pojemników należy zwrócić uwagę na wystarczający odstęp między nimi. Zwłaszcza w przypadku pojemników metalowych mikrofały są blokowane podobnie jak w przypadku gorącego powietrza lub pary i nie mogą dostatecznie wnikać do produktu. Prowadzi to do opóźnionego podgrzewania produktów.

Równomierne, większe odstępy między blachami (> 2 cm) umożliwiają szybsze podgrzewanie produktów.



3 Gotowanie i tryby pracy



Mikrofal nie można używać bez dodatkowego trybu pracy, tzn. nie jest możliwa praca wyłącznie przy użyciu mikrofal.

Należy pamiętać, że urządzenie iHexagon nie może pracować w trybie mikrofal w stanie pustym.

Przed użyciem urządzenia iHexagon należy upewnić się, że dostępne są odpowiednie akcesoria do pieca konwekcyjno-parowego. Należy korzystać wyłącznie z akcesoriów zatwierdzonych i zalecanych do stosowania w iHexagon.

Podstawy przyrządzania żywności przy użyciu mikrofal

iHexagon nadaje się do przyrządzania niemal wszystkich produktów spożywczych. Możliwe są takie metody przyrządzania potraw, jak gotowanie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, duszenie i fermentowanie. Czas przyrządzania zależy od rodzaju i kształtu potrawy (patrz również rozdział 2.2). W przypadku przyrządzania potraw delikatnych, w szczególności warzyw, krótki czas przyrządzania jest korzystny z punktu widzenia zachowania witamin. Ściany komórek nie ulegają prawie żadnemu uszkodzeniu, a soki pozostają w produkcie.

Szczególnie w ręcznym trybie pracy moc mikrofal i wymagany czas przyrządzania mogą się znacznie różnić w zależności od rodzaju żywności. Dodatkowa energia mikrofalowa może powodować wysokie temperatury i wysychanie w szczególności tuż pod powierzchnią produktów spożywczych.

Za pomocą iCookingSuite iHexagon przejmuje to zadanie i optymalnie reguluje klimat w komorze oraz intensywność mikrofal z dostosowaniem dla danego produktu. Wystarczy nacisnąć przycisk, aby wybrać pożądany rezultat, a iCookingSuite zajmie się resztą.

Podstawy podgrzewania potraw za pomocą mikrofal:

Żywność o płynnej i jednorodnej konsystencji, takie jak zupy klarowne lub lekko zagęszczone, można zazwyczaj łatwo podgrzewać. Wynika to z faktu, że ciecz dobrze przewodzi ciepło, a mikrofały łatwiej przenikają przez ich całą objętość. Oddzielne podgrzewanie dodatków, takich jak warzywa, tofu lub kurczak, może mieć pozytywny wpływ. Dodatkowa korzyści dla użytkownika? Zupa podstawowa, którą można podawać z dodatkami w różnych wariantach.





Potrawy o wysokiej zawartości wody, takie jak sosy i gulasze, prawie nie wysychają. Jednak ze względu na ich gęstą konsystencję różnice temperatur wyrównują się wolniej. W związku z tym potrawy te należy w razie potrzeby mieszać podczas gotowania lub przed spożyciem.

Dzięki zintegrowanym mikrofalom można również podgrzewać sosy i gulasze w odpowiednich zamkniętych pojemnikach. Korzyści dla użytkownika? Mniej zasychania na powierzchni i jeszcze lepsza jakość potraw.

Żywność o niskiej zawartości wilgoci lub produkty o stałej konsystencji, takie jak mięso, warzywa i ziemniaki, szybciej wysychają po podgrzaniu przy wysokiej mocy mikrofal, zwłaszcza na powierzchni. W szczególności w trybie ręcznym moc mikrofal i wymagany czas przyrządzania mogą się znacznie różnić w zależności od rodzaju potrawy. Podczas gdy w trybie ręcznym użytkownik musi samodzielnie i umiejętnie wprowadzać te ustawienia, w iCookingSuite nasza inteligencja gotowania przejmie je za niego. Wystarczy wybrać żądane parametry, a iCookingSuite zajmie się resztą. Klimat w komorze i moc mikrofal są optymalnie dostosowywane do każdego produktu. A co najlepsze? Prosta i intuicyjna obsługa.

Jeśli jednak użytkownik nie ma pewności, która ścieżka przyrządzania jest optymalna dla danego produktu, może skorzystać z naszej funkcji wyszukiwania. Wystarczy kilka kliknięć, aby szybko uzyskać pożądaný rezultat.



iHexagon to optymalne rozwiązanie do podgrzewania gotowych dań na talerzach lub w pojemnikach na dania. Aby zapewnić równomierne i wystarczające podgrzewanie produktów, ważne jest, aby wstępnie wyprodukowane komponenty były do siebie dopasowane.

Najlepszy możliwy sposób aranżacji w iHexagon prowadzi do najwyższej jakości produktu.

Oto kilka wskazówek, które mogą pomóc podczas przyrządzania potraw:

- › Aby zapewnić optymalną cyrkulację powietrza, a tym samym lepsze podgrzewanie, zaleca się układanie porcji mięsa, ryb lub drobiu obok warzyw lub dodatków. Składniki o małej wysokości i luźnej konsystencji można podgrzewać szybciej. Należy uważać, aby tego rodzaju produkty nie były rozmieszczone zbyt blisko siebie. Na przykład potrawa z makaronu na talerzu nagrzewa się szybciej niż obficie nadziana, ale ciasno zwinięty zraz wołowy.
- › Kolejnym ważnym czynnikiem jest zawartość tłuszczu w żywności. Składniki o wyższej zawartości tłuszczu są zazwyczaj podgrzewane szybciej niż suche produkty o niskiej zawartości tłuszczu.
- › Różnice temperatur są skutecznie kompensowane w potrawach z sosami, takimi jak curry lub gulasz. Te ciekłe elementy działają jak medium i przyczyniają się do bardziej równomiernego rozprowadzania ciepła. Dzięki temu całe danie jest podgrzewane bardziej równomiernie.



Zdrowe gotowanie przy użyciu mikrofal: delikatne przyrządzanie z wykorzystaniem iHexagon

Potrawy przyrządzane przy użyciu mikrofal są tak samo zdrowe, jak te gotowane w standardowym piecu konwekcyjno-parowym. W związku z tym nie ma ryzyka szkodliwego wpływu mikrofal ani fal elektromagnetycznych.

Mikrofałe pobudzają przede wszystkim cząsteczki wody w produkcie do ruchu, co powoduje jego podgrzewanie.



Podobnie jak w przypadku przyrządzania potraw w trybie Gorące powietrze, Kombinacja i Para wodna, ważne jest, aby świadomie wybierać intensywność mikrofal. Zbyt wysoka moc mikrofal lub nieprawidłowo ustawiony klimat w komorze mogą negatywnie wpłynąć na wynik końcowy. Dlatego zaleca się ostrożne wykorzystywanie mikrofal w celu uzyskania optymalnych rezultatów i uniknięcia przypalenia lub wysuszenia powierzchni.

3.1 iCookingSuite

iCookingSuite to inteligencja przyrządzania potraw w iHexagon. Użytkownik wybiera, jakie produkty mają zostać przyrządzone z wykorzystaniem określonej metody przyrządzania. Na podstawie tego wyboru sugerowane są różne ścieżki przyrządzania, za pomocą których można uzyskać optymalne rezultaty. W razie potrzeby rezultaty przyrządzania można dostosować do własnych potrzeb za pomocą parametrów przyrządzania i np. zintensyfikować stopień przyrumienienia lub zmienić stopień dogotowania z „krwistego” na „dobrze wypieczony”. Dodatkowo nasza wyszukiwarka w urządzeniu oferuje szeroki wybór międzynarodowych przykładów zastosowania.

W trakcie procesu przyrządzania wszystkie istotne ustawienia, takie jak temperatura w komorze, klimat i prędkość powietrza są regularnie dostosowywane w taki sposób, aby umożliwić osiągnięcie pożądanego rezultatu. W razie potrzeby można zaingerować w ścieżkę przyrządzania również podczas gotowania i zmienić pożądaną wartość przyrządzania.

Co to oznacza dla użytkownika? Prosta obsługa, brak konieczności kontrolowania i nadzorowania. W ten sposób można oszczędzić czas, surowce i energię i w każdej chwili osiągać wysoką standardową jakość potraw.



W większości naszych ścieżek przyrządzania w iCooking Suite zintegrowane są mikrofałe. Jednak w niektórych przypadkach zrezygnowano z nich ze względów technicznych i technologicznych.

Rezygnacja z mikrofal ze względów technicznych:



Potrawy charakteryzujące się długim czasem i przyrządzane z wykorzystaniem ścieżki przyrządzania w niskiej temperaturze nie wymagają mikrofal ze względu na długi czas przyrządzania. Jak tylko mikrofałe negatywnie wpływają na pożądaną wartość przyrządzania produktu, np. szara krawędź w przypadku rostbefu lub niepożądane gotowanie od wewnątrz, np. w przypadku creme brûlée lub jaj gotowanych metodą poche.

Rezygnacja z mikrofal ze względów technologicznych:



Półprzetwory lub inne zastosowania w zamkniętych pojemnikach spowodowałyby nadciśnienie w pojemniku.

Nowa tabela z Finishing i innym układem

Ścieżki przyrządzania bez mikrofal to:

	Parzenie/gotowanie Cochinita pibil Półprzetwory Kebab Gotowanie Pieczeń rzymska Lomo Saltado Pieczenie w niskiej temperaturze Nikomi
	Ośmiornica
	Kaczka po kantońsku Chrupiący kurczak po chińsku Gotowanie Indyk Pieczenie w niskiej temperaturze Kaczka po pekińsku
	Biryani Dim Sum Podwójnie gotowana zupa CHN Wekowanie Jogurt Soczewica i warzywa strączkowe Zapiekanka z makaronem Makaron w sosie Sauté Ryż na sushi Wok Fry
	Gotowanie na parze jaj Gotowanie jaj metodą poche Kostka jajeczna / flan Jaja onsen
	Chińska Chalka Jajeczna tarta Macau Style Panettone/Colomba Europejskie miękkie ciastka Fermentowanie Bezy Księżycowe ciastko w stylu kantońskim New York Cheesecake Portugalski chleb serowy Miękkie bułki Ptysie/eklery
	Zapiekanie Utrzymywanie temperatury

Podsumowując, iHexagon w pełni wspiera użytkownika w optymalnym przyrządzaniu potraw dzięki wbudowanej inteligencji kulinarnej, iCookingSuite.



3.2 Ręczny tryb pracy

W ręcznym trybie pracy można ustawić żądany klimat i wybrać, czy produkty mają być przyrządzane z wykorzystaniem pary, gorącego powietrza czy połączenia pary i gorącego powietrza. Można samodzielnie ustawiać temperaturę w komorze, wilgotność w komorze, prędkość wentylatora i czas przyrządzania oraz podejmować wszystkie niezbędne decyzje. Technologia mikrofal jest również dostępna w trybie ręcznym urządzenia iHexagon.



Co oznaczają poziomy mocy mikrofal?

W przeciwieństwie do standardowej kuchenki lub piekarnika, w którym możliwa jest regulacja temperatury, w przypadku mikrofal ustawiany jest poziom mocy, tzn. im wyższy poziom mocy, tym bardziej intensywnie poruszają się cząsteczki wody i produkt jest podgrzewany. Jednak wyższa moc niekoniecznie oznacza, że produkty będą gotowe szybciej. Dlatego moc mikrofal należy wybierać świadomie, aby uniknąć silnego wysuszenia krawędzi produktu, gdy jego wnętrze nie jest jeszcze dogotowane lub podgrzane. Również zbyt wysoki poziom mocy może prowadzić do tego, że porowate lub cienkie produkty zostaną rozgotowane lub przypalone, zanim osiągną optymalne rezultaty na zewnątrz. Ponadto prowadzi to do utraty ważnych składników odżywczych.



W przeciwieństwie do iCookingSuite mikrofałe w trybie ręcznym nie są sterowane inteligentnie, tzn. wspomagają klimat wyłącznie z wybraną mocą.

Pełny poziom mocy mikrofał nie zawsze oznacza optymalny rezultat przyrządzania. Doskonałe ustawienie temperatury i pary oraz zastosowanie technologii mikrofał optymalnie dostosowanej do produktu są kluczem do perfekcyjnych rezultatów.

Zalecamy, aby w trybie ręcznym krok po kroku przybliżyć się do optymalnego poziomu mocy dla danego produktu.



W przypadku przyrządzania ręcznego należy rozpocząć od poziomu mocy 2 (50%) lub 3 (75%), aby zbliżyć się do optymalnej mocy. Dzięki temu moc mikrofał można zmieniać w obu kierunkach i dostosowywać ją do przyrządzanych potraw.

Chcielibyśmy przedstawić następujące zalecenia dotyczące trybu ręcznego:

- › W przypadku korzystania z jednego poziomu czas przyrządzania można skrócić o 15% do 30% w porównaniu z tradycyjnym piecem konwekcyjno-parowym. W ten sposób np. podczas przyrządzania lasagne jako czas gotowania można ustawić zamiast zwykłych 75 minut tylko 60 minut.
- › Im większy jest załadunek w iHexagon, tym mniejszy jest efekt mikrofałi. Przy pełnym obciążeniu można pracować ze stopniem mocy 4 (100%). W razie potrzeby zmienić czas przyrządzania (wartość orientacyjna to 90% standardowego czasu przyrządzania). Odwrotnie oznacza to, że przy takiej samej mocy mikrofał, np. poziom mocy 2 (50%) i jeden poziom, osiągnięty jest inny wynik niż przy takim samym poziomie mocy i pełnym załadunku.
- › Jeśli po zakończeniu przyrządzania produkt jest zbyt suchy, może to oznaczać, że moc mikrofał była zbyt wysoka. Należy zmniejszyć moc mikrofał przy tym samym ustawieniu czasu.
- › Jeśli po zakończeniu przyrządzania produkt jest zbyt blady lub nie jest wystarczająco chrupiący, należy zwiększyć temperaturę. Ponadto istnieje możliwość zwiększenia stopnia wentylatora.
- › Jeśli narożniki i krawędzie produktu są zbyt mocno przyrumienione, należy zmniejszyć stopień pracy wentylatora i/lub dostosować temperaturę w komorze. Jeśli przyrumienienie lub wysuszenie brzegów jest nadal zbyt silne, należy zmniejszyć moc mikrofał.
- › Jeśli wewnętrzny stopień dogotowania produktu nie został jeszcze osiągnięty, można zwiększyć moc mikrofał, o ile nie osiągnęły one jeszcze granicy mocy. Jeśli to nie wystarczy, należy wydłużyć czas przyrządzania.

Jeśli w trybie ręcznym nie uda się osiągnąć pożądanego rezultatu, zalecamy skorzystać nie z iCookingSuite.

Funkcja ta zapewnia idealne proporcje między klimatem gotowania a mikrofałami, aby za naciśnięciem przycisku uzyskać doskonałe rezultaty przyrządzania. (patrz rozdział 3.1. iCooking Suite)



Dobrze wiedzieć: Aby stopniowo wyrównywać różnice temperatur, należy ustawić niską moc. Mniejsze porcje żywności zapewniają bardziej równomierne temperatury w potrawach. W ten sposób wyklucza się miejscowe przegrzanie („hot spots”) i ryzyko występowania „cold spots” (niewystarczające ogrzanie w niższych położonych warstwach żywności).



iProductionManager

3.3 iProductionManager w trybie standardowym

Wymagana jest szybka i elastyczna produkcja oraz przyrządzanie kilku potraw jednocześnie?

Oferują Państwo swoim gościom indywidualne potrawy, które są przygotowywane na zamówienie lub oferowane jako w ramach bufetu?

Czy przygotowują Państwo potrawy w partiach i produkują je tuż przed wydaniem?

Państwa goście mają ograniczony czas na posiłki, np. w przerwie obiadowej?

Oferują Państwo swoim gościom miejsca siedzące, które zachęcają do rozkoszowania się swoim zamówieniem bezpośrednio na miejscu?

Skupiają się Państwo na produkcji świeżych potraw i Finishing świeżych i częściowo wstępnie przygotowanych potraw po otrzymaniu zamówienia?

Jakość i wyjątkowo zadowoleni goście są dla Państwa najważniejsze?

⌚ Na przygotowanie potraw mają Państwo więcej niż trzy minuty?

Tutaj najlepiej sprawdzi się iProductionManager!

iProductionManager został opracowany, aby oferować następujące możliwości:

- › Jednoczesne przyrządzanie różnych produktów
- › Produkcja z optymalnym czasem i najwyższą mocą
- › Zorganizowanie wydajnej obsługi, zwracając przy tym uwagę na główne zadania
- › Zapewnienie perfekcyjnie dostosowanej intensywności mikrofal na wszystkich poziomach

Bez uszczerbku na jakości potraw.

iProductionManager nadzoruje przy tym każdy załadunek i pokazuje, co można przyrządzać jednocześnie. Wystarczy umieścić ikonę z potrawą na odpowiednim poziomie, a iProductionManager zadba o to, aby

wszystko zostało optymalnie ugotowane. Uwzględnia przy tym wielkość załadunku, a nawet otwarcie drzwi, inteligentnie dostosowując czasy przyrządzania. Dzięki temu można skupić się na tym, co najważniejsze.

iHexagon otwiera w kuchni możliwości, których nie oferuje tradycyjny piec konwekcyjno-parowy. Dzięki zintegrowanej technologii mikrofal można od teraz przebiec procesy produkcyjne na spokojniejsze okresy, zmniejszyć nakłady pracy związane z przyrządzaniem ciepłych potraw do baru z gorącymi potrawami i gotować dodatkowe porcje w bardzo krótkim czasie dopiero po otrzymaniu zamówienia. Zapraszamy do zaskakiwania swoich gości jeszcze lepszą jakością i szerszą ofertą produktów, a wszystko to w krótszym czasie.

Zachęcamy do korzystania z połączonych technologii i przeanalizowania swoich procesów obsługi.

iHexagon umożliwia:

- › Zoptymalizowane procesy obsługi dzięki rozdzieleniu produkcji i wydawania potraw.
- › Mniejsza utrata jakości dzięki krótszym przestojom i obsłudze à la minute
- › Znaczna redukcja strat żywności dzięki zoptymalizowanej trwałości produktów i ograniczeniu utrzymywania temperatury.

Dzięki iProductionManager można precyzyjnie planować wszystkie procesy przyrządzania potraw.

W ramach funkcji planowania można zorganizować produkcję potraw w zależności od potrzeb. Można przy tym wybrać produkcję zoptymalizowaną pod względem czasu lub energii, wydatną kolejność potraw lub określony czas produkcji.

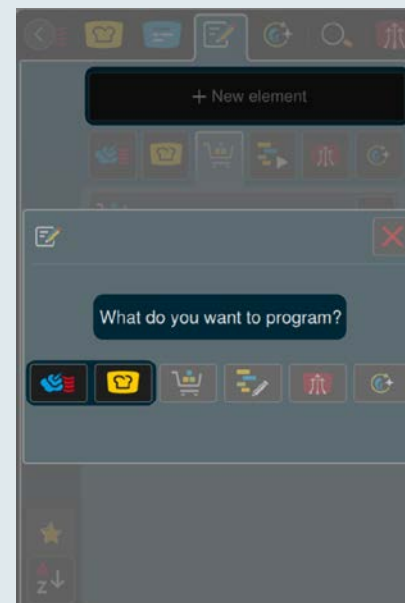


iProductionManager w iHexagon oferuje różne funkcje, aby zawsze zapewnić optymalne narzędzia do pracy i optymalne wykorzystanie możliwości danego zastosowania.

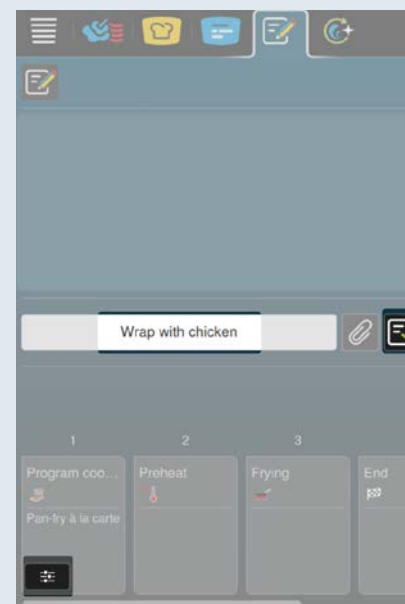
Aby wydajnie pracować z produktami w iProductionManager, wystarczy zapisać ulubione ścieżki przyrządzania z iCookingSuite, przenieść je do koszyka i uruchomić iProductionManager.

Jak dokonać tych ustawień?

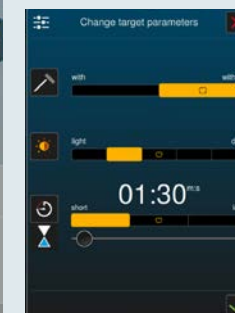
Poniżej wyjaśniamy, jak zapisać indywidualne bony:



Prześć do trybu programowania  i wybrać, czy zapisać program ręczny, czy ścieżkę przyrządzania z iCookingSuite.



Po wybraniu ścieżki przyrządzania z iCookingSuite można utworzyć indywidualną nazwę i wprowadzić parametry w ustawieniach .

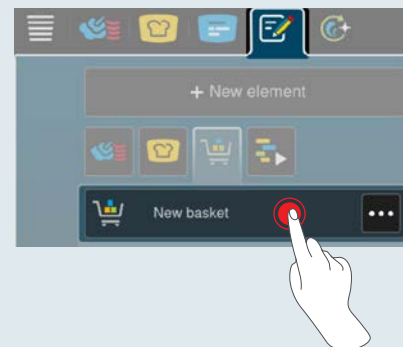
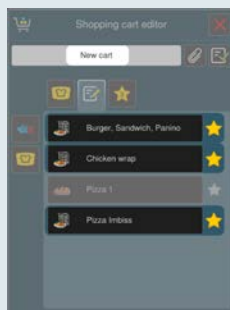


Naciśnięcie przycisku z zielonym haczykiem  potwierdza wprowadzone dane i zapisuje je. 

Zgodnie z tym przykładem można również wprowadzić ustawienia ręczne. Po wykonaniu tej czynności dla wybranych produktów można połączyć kilka bonów w jednym koszyku.



Następnie należy utworzyć go w tym samym menu co bony  w trybie programowania pod symbolem koszyka,  nadać mu nazwę i przypisać do koszyka zapisane wcześniej bony.

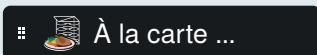


W trybie programowania zapisany koszyk można uruchomić jednym naciśnięciem przycisku.

Idealna intensywność mikrofal jest przy tym inteligentnie ustawiana dla każdego umieszczonego bonu, dzięki czemu potrawy mogą być zawsze perfekcyjnie przyrządzone i jak najszybciej podawane.

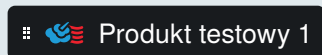
Oferowane potrawy można przyrządzać w stanie surowym lub wstępnie wyprodukowane. iHexagon umożliwia dostarczanie potraw w godzinach szczytu i optymalną jakość w czasie od trzech do ośmiu minut. W ten sposób można bezstresowo przygotowywać potrawy w przerwach i dokończyć je podczas serwowania potraw.

Poniżej podsumowaliśmy pierwsze wskazówki i porady dotyczące optymalnego korzystania z iProductionManager:



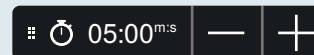
Bony z iCookingSuite:

Intensywność mikrofal i klimat w komorze są inteligentnie dostosowywane do wielkości załadunku i liczby załadowanych poziomów. Ponadto iHexagon stale monitoruje zmiany klimatu, takie jak np. otwarcie drzwi lub zapotrzebowanie na więcej energii i dostosowuje czas do perfekcyjnych rezultatów. Oznacza to, że zawsze otrzymują Państwo optymalne rezultaty.



Bony z ręcznego trybu pracy:

Zapisane programy ręczne z wybraną mocą mikrofal zawsze otrzymują tę samą intensywność. Jest ona równomiernie rozdzielana na liczbę zdefiniowanych poziomów załadunku. Po umieszczeniu bonu w iProductionManager na wszystkich 6 poziomach każdy bon otrzymuje 1/6 mocy mikrofal. Umieszczenie 3 bonów w iProductionManager oznacza 3/6 lub 50% mocy mikrofal.



Bony czasowe:

Bony czasowe w iProductionManager nie mają wpływu na klimat ani funkcję mikrofal. Służą one jedynie jako zegar lub timer odliczania.



Dobrze wiedzieć: Optymalne i powtarzalne rezultaty o tej samej jakości uzyskuje się, umieszczając jednakową ilość produktów na każdym akcesorium lub półce.

Aby mieć pewność, że produkty w iHexagon uzyskają optymalne rezultaty, na kolejnych stronach poświęconych zastosowaniom zebraliśmy kilka przykładów w głównych kategoriach.

Te sugestie mają pomóc w znalezieniu ustawień dla produktów, zapisaniu ich i utworzeniu koszyka. W zależności od właściwości produktów zaleca się ich wcześniejsze przetestowanie w iProductionManager.



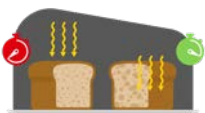
Potrawy z woka, dania z makaronem, dania z ryżem

W przypadku potraw z makaronem i ryżem, niezależnie od tego, czy są to dania azjatyckie, włoskie, czy też domowe, które mają być podgrzewane w dużych ilościach, podajemy następujące zalecenia dotyczące przyrządzania:

- › Podgrzewanie w całym pojemniku zawsze zależy od różnych czynników, takich jak stan skupienia, zawartość soli oraz zawartość wody i tłuszczu w produkcie, właściwości materiału, struktura i sam nośnik produktu. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Jak mikrofały wpływają na produkty?”.
- › Luźne potrawy z makaronu można bardzo szybko podgrzać.
- › Temperatuty gotowości do spożycia w zakresie 65-75°C są często wystarczające, a jednocześnie pozwalają zachować delikatny kolor i konsystencję żywności.
- › Można stosować pojemniki CNS o głębokości do 65 mm (patrz rozdział „Jak mikrofały wpływają na produkty?”).
- › Można również stosować odporne na wysoką temperaturę pojemniki z tworzywa sztucznego, przestrzegając instrukcji obsługi producenta i podanych temperatur maksymalnych.

Poniżej przedstawiono przykładowe produkty z sugerowanymi przez nas ustawieniami. Służą one jako inspiracja do tworzenia indywidualnych potraw i zapisywania ich jako bonów w koszyku. Instrukcję na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie i tryby pracy/iProductionManager”.

Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Makaron Mie, Mie Goreng, makaron Soba (wstępnie ugotowany makaron, wstępnie ugotowane składniki według własnego wyboru, wymieszane na zimno w pojemniku CNS), ok. 2-2,5 kg	› Chłodziarka: 3-6°C › zimny, wstępnie ugotowany makaron › wymieszany z odpowiednim sosem › dodać wstępnie ugotowane i przyprawione warzywa		
lasagne (wstępnie ugotowana lasagne, schłodzona w formie porcelanowej), ok. 400 g	› Chłodziarka: 3-6°C › zimna, wstępnie ugotowana lasagne › Porcjowane w odpornej na wysoką temperaturę formie porcelanowej		



Wypieki, słodkie wypieki, tłuste ciastka

Skuteczność mikrofal jest stosunkowo wysoka w przypadku wypieków. Ze względu na swoją strukturę i porowatość są one ogólnie stosunkowo łatwe do podgrzania. (patrz również rozdział „Jak mikrofałe wpływają na produkty?”)

Więcej przydatnych informacji na temat stosowania mikrofal do wypieków można znaleźć w poniższej części:

- › Ogromne oszczędności czasu można uzyskać w szczególności podczas wypiekania tłustych, mrożonych produktów.
- › Podczas wypiekania wstępnie upieczonych, mrożonych wypieków często wystarczają niższe temperatury rdzenia od 15 do 20°C.
- › Wstępnie wypieczone wypieki nie muszą być podgrzewane wewnątrz, ponieważ mogą utracić wilgoć, jak np. w przypadku całego chleba lub bagietki.
- › Po wypieczeniu wypieki wymagają krótkiego czasu odstawienia, aby temperatura rdzenia się wyrównała.
- › Dla uzyskania dobrych rezultatów przyrządzania zaleca się użycie perforowanej blachy do smażenia i pieczenia (1/1 GN #6015.1103).

Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Bagietka, wstępnie upieczona, mrożona, ok. 380-450 g	› w stanie zamrożonym: -18°C › załadować na perforowaną blachę do smażenia i pieczenia bez rozmrażania › ok. 3 sztuki na blachę		
Bagel, wstępnie upieczony, mrożony, ok. 85-95 g	› w stanie zamrożonym: -18°C › załadować na perforowaną blachę do smażenia i pieczenia bez rozmrażania		
Muffiny, wstępnie upieczone, mrożone, ok. 100 g	› w stanie zamrożonym: -18°C › załadować na perforowaną blachę do smażenia i pieczenia bez rozmrażania		



3.4 iProductionManager z ustawioną intensywnością mikrofal

iProductionManager przedstawiliśmy już w poprzednim rozdziale. W iHexagon rozszerzyliśmy go jednak, aby pomóc w szybkim wydawaniu potraw.

Chcą Państwo szybko i elastycznie reagować na życzenia klientów i przyrządzać potrawy natychmiast po złożeniu zamówienia?

Chcą Państwo przyrządzać małe ilości lub pojedyncze porcje w bardzo krótkim czasie i z zachowaniem najwyższej jakości?

Państwa klienci chcą szybko odebrać zamówione dania i delektować się nimi? Oferują Państwo Grab&Go?

Aby uniknąć tworzenia się kolejek i oczekiwania przy ladzie, najwyższym celem jest szybkość?

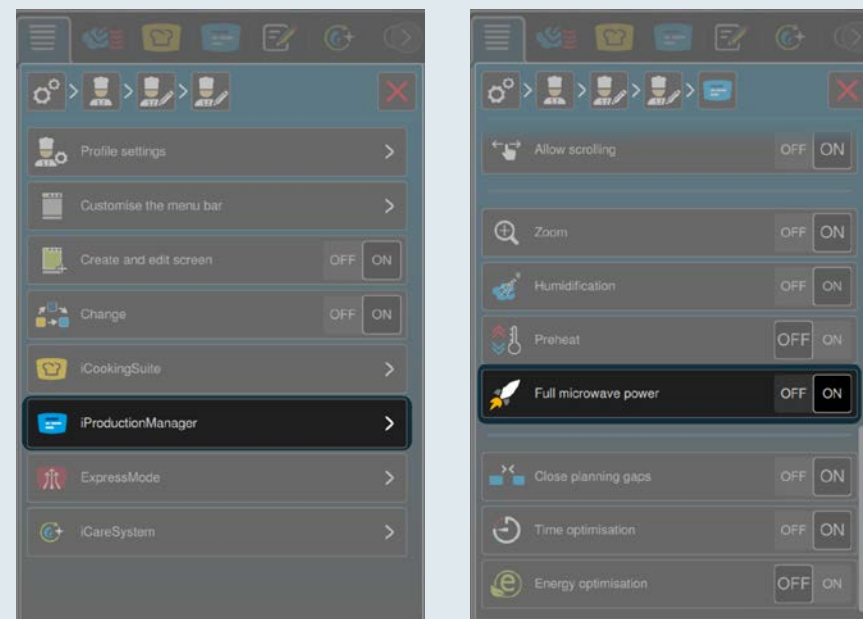
Przygotowane na zimno i pięknie zaprezentowane potrawy są wyjmowane bezpośrednio z ekspozytora, podgrzewane i spożywane w ciągu kilku minut?

Jeśli odnajdują się Państwo w tych kwestiach, iProductionManager z ustawioną mocą mikrofal jest odpowiednim rozwiązaniem dla Państwa potrzeb.

⌚ Przyrządzanie potraw zajmuje mniej niż trzy minuty.

Oprócz inteligentnego i w pełni automatycznego sterowania mocą mikrofal w iProductionManager, iHexagon oferuje możliwość ustawienia intensywności mikrofal dla całego koszyka na pięciu poziomach mocy (0%, 25%, 50%, 75% i 100%).

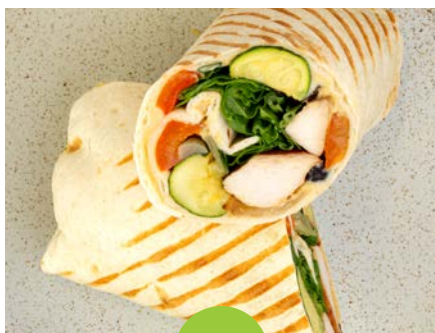
To ustawienie można znaleźć w ustawieniach koszyka w sekcji „Sterowanie mikrofalami”:



Należy pamiętać, że nie wszystkie produkty spożywcze są odporne na pełną intensywność mikrofal. W przypadku niektórych produktów ustawienie 75% lub 100% mocy mikrofal nadaje się do obsługi sytuacji szybkiego wydawania, ale nie do napełniania ekspozytora czy produkcji wstępnej.



iProductionManager z określoną mocą mikrofal jest istotny dla szybkiej obsługi lub szybkiego wydawania potraw. Zamówienia są natychmiast przetwarzane, a potrawy przyrządzane. Koncentrujemy się na szybkości przyrządzania i wydawania potraw. Potrawy przyrządzane za pomocą tej funkcji w iProductionManager są zazwyczaj gotowe do podania w czasie krótszym niż trzy minuty i muszą zostać wcześniej dostosowane do wymogów danej oferty potraw i przetestowane.

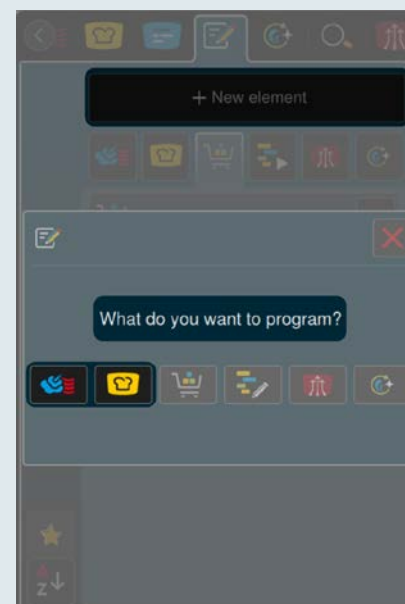


V/s.

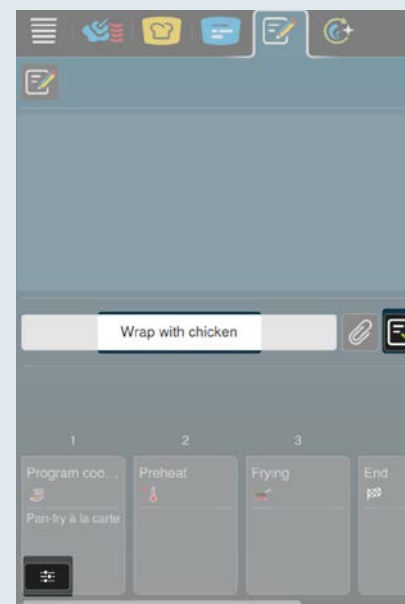


Pojedyncze małe potrawy na wynos, takie jak wrapy lub burrito, nadają się szczególnie dobrze do stosowania mikrofal i są bardzo szybko gotowe do spożycia. Ważne jest przy tym również, czy chcą Państwo tylko lekko podgrzać wrap, ponieważ jest on wypełniony sałatką i surowymi produktami, czy też chcą Państwo uzyskać bardzo gorące burrito. Można to wypróbować w fazie testowej i określić swój idealny czas przyrządzania.

Bony dla danej sytuacji wydawania dla danego koszyka można utworzyć w następujący sposób:

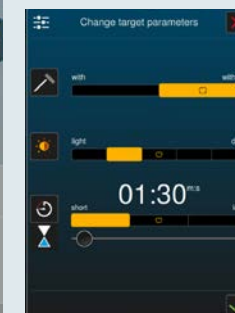


Przejdź do trybu programowania. 
Wybrać, czy ma zostać zapisany program ręczny, czy ścieżka przyrządzania z iCookingSuite.

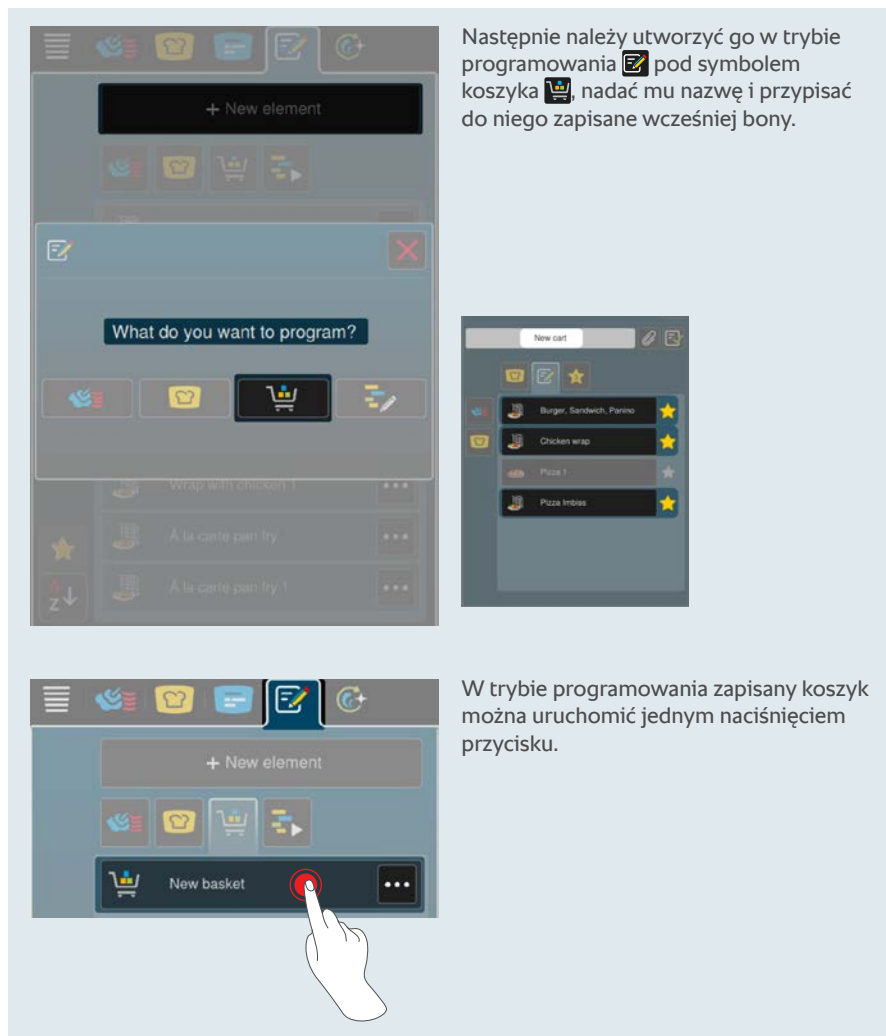


Po wybraniu ścieżki przyrządzania z iCookingSuite można utworzyć indywidualną nazwę i wprowadzić parametry w ustawieniach .

Potwierdzić wprowadzone dane, naciskając zielony przycisk z haczykiem , a następnie zapisać. 

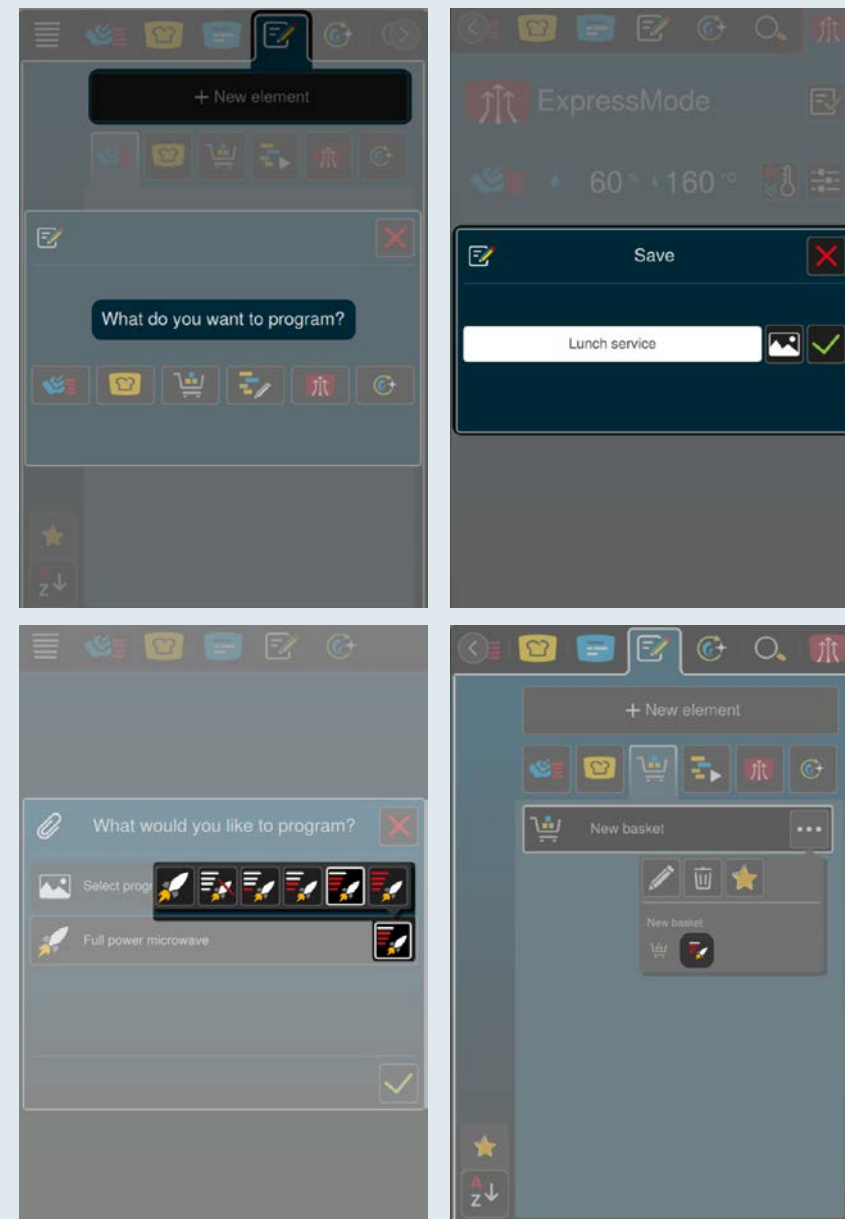


W ten sam sposób można również wprowadzać ustawienia ręczne. Po wykonaniu tej czynności dla wybranych produktów można połączyć kilka bonów w jednym koszyku.



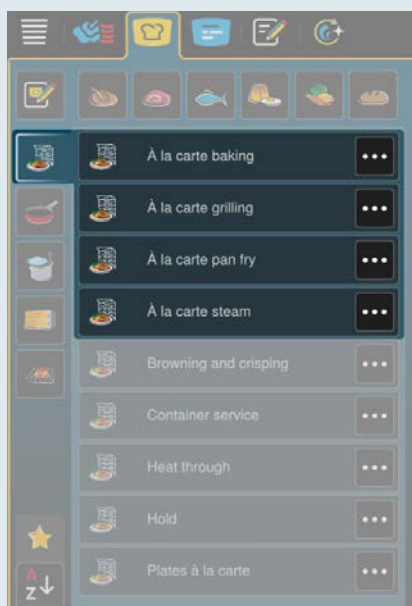
Ponieważ znajdujemy się w sytuacji szybkiego wydawania, istnieje możliwość ustawienia określonej intensywności mikrofal dla całego koszyka. Do wszystkich bonów można przypisać 100%, 75%, 50% lub 25% mikrofal.

W tym celu należy wykonać następujące czynności:

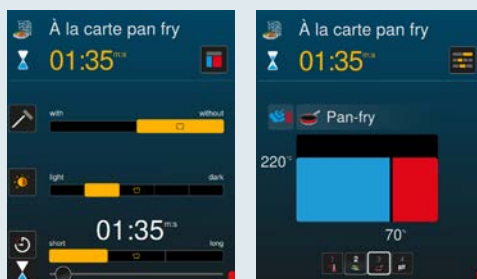


Przykłady zastosowania iProductionManager z ustaloną intensywnością mikrofal

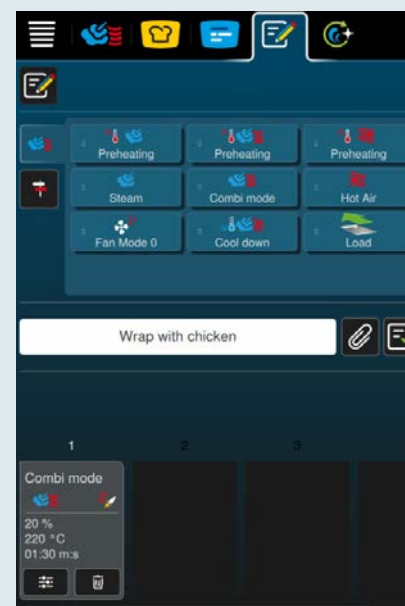
Pokazaliśmy już, jak dokonać ustawień bonu lub koszyka. Na podstawie poniższych przykładowych produktów chcielibyśmy pomóc Państwu ocenić parametry klimatu i czasu oraz rozpocząć pierwszą obsługę z wykorzystaniem naszych inspiracji.



Koszyk z bonami z iCookingSuite:
ścieżki przyrządzania à la carte iCookingSuite nadają się szczególnie dobrze jako podstawa do szybkich zastosowań z wykorzystaniem ustalonej intensywności mikrofal.



Po wybraniu przycisku Zapisz można bezpośrednio zapisać uprzednio przetestowane ustawienia i wywołać je jako bon w koszyku iProductionManager.



Koszyk z bonami z trybu ręcznego:
można również pracować z ustawieniami ręcznymi i zapisać je jako bon.



Aby osiągnąć najlepszą jakość i najwyższą możliwą szybkość, ważne jest optymalne i ustandaryzowane przygotowanie potraw i przekąsek. Dlatego przygotowaliśmy dla Ciebie ważne wskazówki i porady.



Wrapy, burritos, tacos

W przypadku produktów owiniętych w ciasto i podgrzewanych zalecamy następujące przyrządzanie:

- › Rdzeń produktu nie musi być podgrzewany do temperatury 90-100°C. Często niższe temperatury, takie jak 55-65°C, są wystarczające do zachowania optymalnego koloru i konsystencji żywności. Zaleca się spożywanie produktu w temperaturze mieszczącej się w tym zakresie. Składniki wrapu należy dobierać odpowiednio do temperatury serwowania. Co to oznacza? Ważne jest, aby zastanowić się, czy np. wrap wypełniony surowymi składnikami powinien być tylko lekko podgrzany. Burrito można podawać (w zależności od lokalnych wymagań) w temperaturze 55-65°C. Temperatura serwowania wpływa na czas przyrządzania w iHexagon i sposób przyrządzania nadzienia. Należy pamiętać, że składniki w zewnętrznej warstwie (ok. 1-2 cm) nagrzewają się szybciej niż rdzeń.
- › Składniki, które mają być ciepłe lub gorące, należą do warstwy zewnętrznej, np. warzywa z grilla, wstępnie ugotowane kawałki mięsa lub dipy i sosy.
- › Składniki, które mają być lekko podgrzane, można umieścić na środku, np. sałatę. Warto też rozważyć zastąpienie sałaty młodym szpinakiem. Dla kreatywności nie ma granic.
- › W przypadku pasek grillowych najlepiej użyć tacy do grillowania i smażenia (1/1 GN #60.71.617). Jest ona wyposażona w stronę z klasycznym wzorkiem grillowym i stronę z krawędzią dookoła umożliwiającą przyrządzanie produktów krótko smażonych. Taca do grillowania i smażenia to idealne uzupełnienie do serwowania potraw.



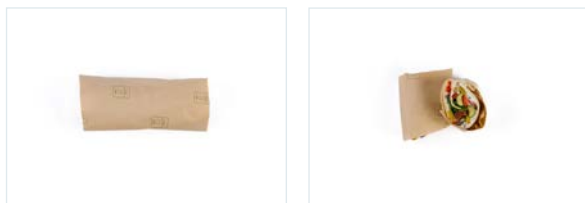
1. Najpierw należy posmarować ciasto lub tortillę sosem, a następnie ułożyć na nim wstępnie ugotowane nadzienie mięsne lub wstępnie ugotowany składnik wegetariański jako pierwszą warstwę.



Aby sałata pozostała w środku wrapu i nie przegotowała się, należy ją nałożyć jako ostatnią warstwę. Następnie złożyć zewnętrzne boki do wewnątrz.



2. Zwinąć wrap, lekko go dociskając, i przyrządzić zachodzącą stroną na tacy do grillowania i pieczenia pizzy lub na blasze do pieczenia.



3. Gotowy wrap można również zwinąć w żaroodporny papier i przyrządzać bezpośrednio w nim.

Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Wrap do sprzedaży na gorąco, np. wrap z kurczakiem, ok. 350 g, średnica ok. 6-8 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- Chłodziarka: 3-6°C - zimny, wstępnie ugotowany składnik mięsny - zewnętrzna warstwa kwaśnej śmietany, guacamole, majonezu lub hummusu - warzywa, w razie potrzeby wstępnie grillowane i przyprawione - owinięte papierem + 15 sekund		
Wrap do sprzedaży na gorąco, np. wrap warzywny, ok. 350 g, średnica ok. 6-8 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- Chłodziarka: 3-6°C - warzywa, w razie potrzeby wstępnie grillowane i przyprawione - zewnętrzna warstwa kwaśnej śmietany, guacamole, majonezu lub hummusu - owinięte papierem + 15 sekund		
Wrap do sprzedaży w lekko podgrzanym stanie, np. wrap z surowym nadzieniem, ok. 350 g, średnica ok. 6-8 cm, temperatura serwowania ok. 35-45°C	- Chłodziarka: 3-6°C - warzywa, surowe i przyprawione - zewnętrzna warstwa kwaśnej śmietany, guacamole, majonezu lub hummusu - owinięte papierem + 15 sekund		



Burgery, kanapki, chlebki, panini

W przypadku gotowych do sprzedaży, przygotowanych produktów do burgerów lub panini, kanapek lub obłożonych chlebków płaskich zalecamy następujące przyrządzanie:

- › Podgrzać produkty do temperatury 55-65°C, aby uzyskać optymalny kolor i konsystencję.
- › Burger ma być gotowy do spożycia w ciągu 2-3 minut? Burger przyrządzać np. w połówkach i dopiero po podgrzaniu obłożyć delikatnymi składnikami, takimi jak sałata lub surowe cebule. Można się również zastanowić, czy można zaoszczędzić jeden etap pracy. Być może warto użyć cebulowego chutney zamiast cebuli lub ogórkowego reliszu, które dają się również podgrzewać? W ten sposób można przyrządzać wszystko razem.
- › Sosy zawierające tłuszcz ułatwiają podgrzewanie. Używać sosów, które można spożywać na ciepło. Domowa salsa pomidorowa lub sos koktajlowy.

- › W przypadku wzorków grillowych zaleca się użycie tacy do grillowania i smażenia (1/1 GN #60.71.617), która jest wyposażona w jedną stronę do grillowania z tradycyjnym wzorkiem grillowym i jedną stronę do smażenia z krawędzią dookoła do krótko smażonych potraw. Idealne uzupełnienie podczas wydawania potraw.
- › Alternatywnie podobne możliwości przyrządzania oferuje blacha do smażenia i pieczenia (1/1 GN #60.13.1103). Dla ułatwienia obsługi można użyć blachę do smażenia i pieczenia 2/3 (2/3 GN # 60.73.671)?

Zastosowanie na przykładzie burgera:

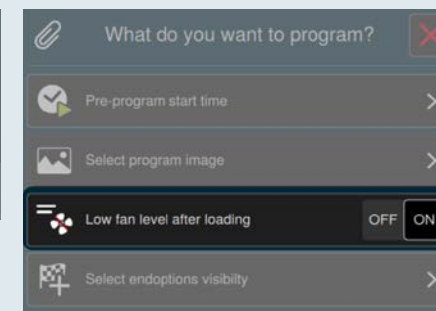
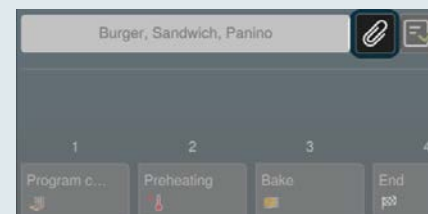


- › Podczas przyrządzania burgera z dodatkami należy uważać, aby sałatka i inne delikatne składniki zostały osłonięte burgerem lub serem. Alternatywnie sałatę, pomidory i ogórek można ułożyć po zakończeniu przyrządzania.
- › Burgery można również przyrządzać w pojedynczych składnikach, takich jak bułki lub kotlety, aby zaoferować swoim klientom szerszy wybór.
- › Dzięki iHexagon możliwe jest serwowanie wstępnie obłożonych, zimnych burgerów. Klient może wybrać zimny burger z lady i otrzymać go na gorąco. Oferowane burgery są przyrządzane w stanie rozłożonym. Wysokość 2-4 cm umożliwia bardzo szybkie podgrzewanie.



- › Gdy burgery są rozłożone, można zmniejszyć prędkość wentylatora, aby zapobiec prze-mieszczaniu się sera, cebuli i bekonu.
Czy chcą Państwo dostosować to ustawienie do swojego produktu?

Tutaj można dowiedzieć się, jak to wybrać:



Można podgrzewać burgery, panini lub kanapki w opakowaniach na wynos. Opakowania te muszą być dopuszczone do stosowania w określonych temperaturach. Aby podgrzać w zatwierdzonym, odpornym na wysoką temperaturę opakowaniu, do czasu przyrządzenia należy dodać ok. 15 do 20 sekund.



Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Burger z kotletem mielonym (np. bułka do burgerów, sos do burgerów, sałata, ogórek konserwowy, pomidory, cheddar, kotlet), ok. 250-300 g łącznie, średnica ok. 12-14 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- Chłodziarka: 3-6°C - zimny, wstępnie ugotowany kotlet o grubości ok. 1-3 cm - wstępnie opieczona bułka - Sosy służą jako „połączenie” między warstwami i optymalnie rozpraszają ciepło w produkcie - warzywa, w razie potrzeby wstępnie grillowane i przyprawione - chronić delikatne składniki poprzez wypiekanie mięsa lub warzyw		
Chrupiący burger z kurczaka (np. bułka do burgerów, panierowana pierś kurczaka, sos, sałata, ogórek konserwowy, pomidor), ok. 250-300 g łącznie, średnica ok. 12-14 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- Chłodziarka: 3-6°C - zimna, wstępnie ugotowana, panierowana pierś kurczaka o grubości ok. 1-3 cm - wstępnie opieczona bułka - sosy służą jako „połączenie” między warstwami - warzywa, w razie potrzeby wstępnie grillowane i przyprawione - chronić delikatne składniki poprzez wypiekanie mięsa lub warzyw		

Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Kanapki lub panini (np. nadzienie z pulled pork/beef/warzyw z grilla, sos, sałata, cebula), ok. 200-250 g łącznie, wysokość ok. 3-5 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- Chłodziarka: 3-6°C - zimne, wstępnie ugotowane składniki mięsne lub warzywne o wysokości ok. 1-2 cm - warzywa, w razie potrzeby wstępnie grillowane i przyprawione - położyć na rozgrzanej płycie żeliwnej		

Pizza, pinsa, obłożona bagietka świeża i mrożona

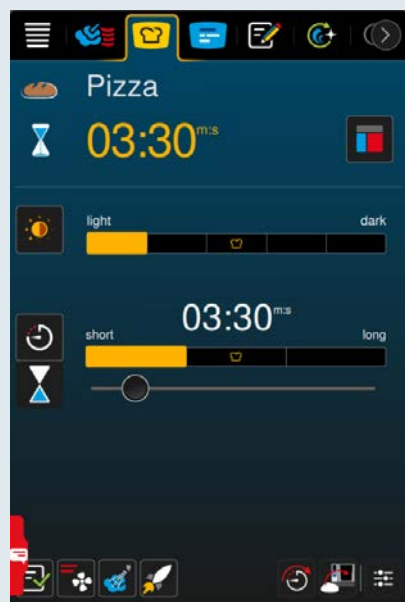
W przypadku gotowych do sprzedaży, przygotowanych, obłożonych pieczyw, takich jak pizza, pinsa lub ciasto flambowane, zalecamy z zasady następujące przyrządzanie:

- › Pizzę można piec jak zwykłą pizzę z pieca konwekcyjno-parowego lub piekarnika, tzn. wszystkie delikatne składniki, takie jak rukolę, bazylię itp. można jak zwykle dodać dopiero po wypieczeniu.
- › W iHexagon najważniejsza jest elastyczność. Ciepłe potrawy na wystawie należą do przeszłości. Bez wysychania, bez utraty jakości, bez marnowania żywności. W czasie produkcji wystarczy wstępnie upiec ciasto z sosem lub bez, schłodzić półwypieczone surowce za pomocą szybkoschładzarki i wykorzystać je jako produkt podstawowy. Teraz przy każdym zamówieniu można indywidualnie układać dodatki lub elastycznie przyrządzać pizzę na żądanie.



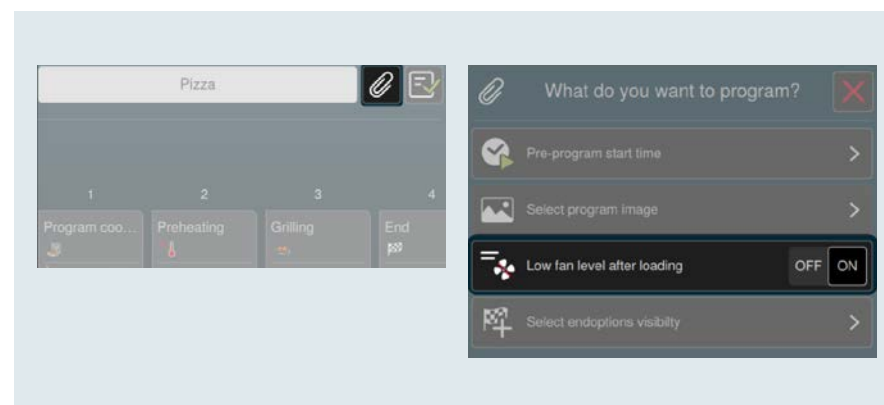


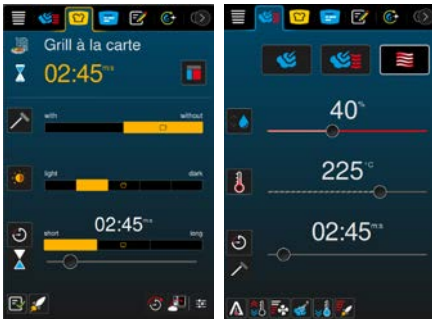
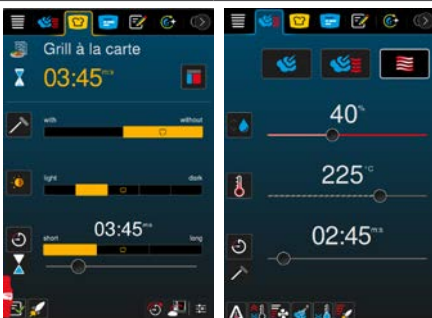
Do wstępnego pieczenia pizzy lub pinsy zalecamy następujące ustawienia:



- › Aby uzyskać chrupiący spód, najlepiej użyć tacy do grillowania i pieczenia pizzy (1/1 GN #60.70.943)
- › Do dobrego przygotowania i łatwej obsługi podczas wydawania potraw nadaje się perforowana blacha do smażenia i pieczenia (1/1 GN #6015.1103). Ze względu na właściwości i specjalną powłokę TriLax akcesoria nie wymagają smarowania ani wstępnego rozgrzewania.
- › W zależności od stopnia przygotowania pizzy często wystarcza prosty ruszt CNS
- › W przypadku sera, salami lub lekkich składników, zalecamy zmniejszenie prędkości obrotowej wentylatora po załadowaniu. Zapobiega to zsuwaniu się dodatków.

To ustawienie należy wprowadzić w trybie programowania pod spinaczem biurowym:



Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Pizza ze wstępnie upieczonym spodem (np. spód pizzy, sos pomidorowy, mięso lub warzywa, cebula, ser, rukola), ok. 250-300 g łącznie, średnica ok. 28-30 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- Chłodziarka: 3-6°C - zimne, wstępnie ugotowane ciasto o grubości ok. 1-1,5 cm - surowe dodatki, np. salami, szynka itp. - warzywa, w razie potrzeby wstępnie grillowane i przyprawione - delikatne składniki, takie jak rukolę lub bazylię, umieszczać po zakończeniu przyrządzania		
Pizza ze wstępnie upieczonym spodem, mrożona (np. spód pizzy, sos pomidorowy, mięso lub warzywa, cebula, ser), ok. 250-300 g łącznie, średnica ok. 28-30 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- W stanie głęboko mrożonym: -18°C - pizza mrożona - surowe dodatki, np. salami, szynka itp. - delikatne składniki, takie jak rukolę lub bazylię, umieszczać po zakończeniu przyrządzania		

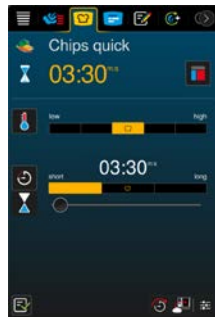
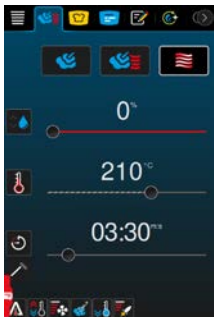
Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Pinsa ze wstępnie upieczonym spodem (np. spód pinsy, sos pomidorowy, mięso lub warzywa, cebula, ser, rukola), ok. 250-300 g łącznie, średnica ok. 28-30 cm, temperatura serwowania ok. 65-75°C	- Chłodziarka: 3-6°C - zimne, wstępnie ugotowane ciasto o grubości ok. 1-1,5 cm - surowe dodatki, np. salami, szynka itp. - warzywa, w razie potrzeby wstępnie grillowane i przyprawione - delikatne składniki, takie jak rukolę lub bazylię, umieszczać po zakończeniu przyrządzania		



Dodatki, produkty ziemniaczane

W przypadku wstępnie ugotowanych produktów ziemniaczanych zalecamy z zasady następujące przyrządzanie:

- › W przypadku produktów ziemniaczanych, takich jak frytki, frytki Steakhouse lub krokiety, w celu uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania zalecamy użycie CombiFry (1/1 GN #6019.1150). Urządzenie to umożliwia przyrządzanie dużych ilości wstępnie frytowanych produktów ziemniaczanych bez dodatkowego tłuszczu. Zoptymalizowane dno faliste minimalizuje kontakt między produktami i zapobiega ich przywieraniu. Swobodny przepływ powietrza gwarantuje optymalne, równomierne przyrumienienie i chrupkość.
- › Wstępnie ugotowane produkty ziemniaczane, takie jak placki ziemniaczane lub łódeczki, najlepiej przyrządzać na nieperforowanej blasze do smażenia i pieczenia (1/1 GN #6013.1103) lub na blasze emaliowanej „w marmurek” (1/1 GN #6014.1102).

Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Frytki, ok. 7x7 mm, np. Quick oven fries	› W stanie głęboko mrożonym: -18°C › grubość ok. 7x7 mm › Frytki do szybkiego przyrządzania, np. quick oven fries lub turbo fries		



Dania pakowane (Grab & Go)

W przypadku gotowych do wydania produktów typu Takeaway lub Grab & Go zalecamy z zasady następujące przyrządzanie:

- › Wstępnie zapakowane i wstępnie ugotowane potrawy, które są mieszane przed lub po podgrzaniu, zapewniają maksymalną elastyczność i indywidualizację. Zastanawiają się Państwo, jakie przynosi to korzyści? Prosimy pomyśleć np. o wykorzystaniu podstawowego składnika, takiego jak makaronu mie lub makaronu ryżowego, i zmieniać dodatki. Oznacza to, że można używać różnych sosów lub różnych rodzajów mięsa i warzyw. Zamówienia można indywidualnie zestawiać i przyrządzać w zależności od życzeń klientów.

- › Najpierw napełnić talerz wstępnie ugotowanymi, przyprawionymi dodatkami, np. makaronem, i nałożyć dodatki.



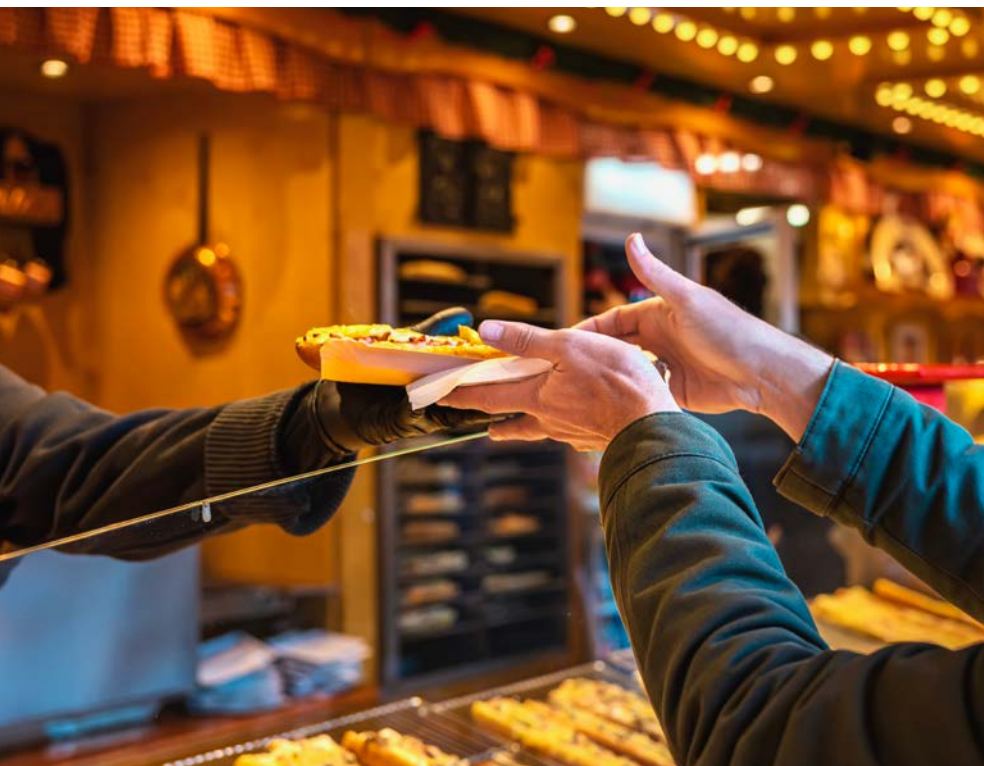
- › Podczas gotowania pojemnik pozostaje otwarty w komorze gotowania i dopiero potem jest zamykany.
- › Sposób ten sprawdza się również do potraw składających się z dwóch składników, np. mieszanki makaronu i warzyw, która jest następnie polewana zupą. Jakie są zalety stosowania wielu pojedynczych komponentów? Płyny można przygotowywać w sposób trwały i czysty na etapie produkcji, a następnie w razie potrzeby wyjmować, podgrzewać i bezpośrednio wydawać. W ten sposób można szybko i łatwo spełniać życzenia gości.



- › Płynne produkty w woreczku do gotowania należy podgrzewać na blasze CNS. Zapobiega ona wyciekowi uszkodzonych worków.

Potrawa	Temperatura wyjściowa i cechy szczególne	iCookingSuite	Ustawienia ręczne
Potrawy w odpornych na wysoką temperaturę kubkach lub pojemnikach, pojemność pojemnika ok. 550-650 ml, np. makaron stir fry w pudełku Noodle Box	› Chłodziarka: 3-6°C › gotowe, wstępnie ugotowane i schłodzone produkty o luźnej konsystencji › niezbyt zwarta masa		
Potrawy w odpornych na wysoką temperaturę kubkach lub pojemnikach, pojemność pojemnika ok. 350-450 ml, np. zupa kokosowa curry z makaronem udon w pudełku Noodle Box	› Chłodziarka: 3-6°C › gotowa, wstępnie ugotowana zupa w woreczku odpornym na wysoką temperaturę, ok. 200-250 ml o wysokości maks. 2-4 cm › w zamkniętym pojemniku CNS 20 mm › makaron osobno w pudełku Asia Noodle Box (czas gotowania ok. 1 minuta)		

4 Tryb iHexagon ExpressMode



ExpressMode łączy w sobie prostotę, szybkość i najwyższą możliwą jakość podgrzewania pojedynczych potraw w ruchliwych lokalizacjach i został opracowany specjalnie z myślą o wymaganiach koncepcji obejmujących zamawianie i bezpośrednie wydawanie potraw i napojów z wykorzystaniem produktów cook & chill. Pomaga to zoptymalizować przepływ pracy i zwiększyć zadowolenie klientów.

Czym jest ExpressMode?

ExpressMode to specjalny tryb pracy, który umożliwia wyjątkowo szybkie i łatwe podgrzewanie poszczególnych potraw lub składników. Zapewnia on jednolity klimat w komorze gotowania, który jest optymalny dla różnych produktów.

Koncentrujemy się na osiągnięciu optymalnego rezultatu w możliwie najkrótszym czasie — idealnego do szybkiej obsługi w codziennej pracy.

Jakie są możliwości zastosowania ExpressMode?

Tryb ExpressMode nadaje się szczególnie do lokali z bezpośrednim zamawianiem potraw i szybką obsługą. Posiłki i przekąski są oferowane na ciepło lub gorąco, a interakcja z klientem w idealnych warunkach trwa krócej niż 3 minuty. Tryb ExpressMode został opracowany specjalnie z myślą o koncepcjach, w których produkty są podgrzewane dopiero w momencie zamówienia. W ten sposób można efektywnie organizować procesy i utrzymać niezmiennie wysoką jakość potraw.

Typowe zakresy zastosowania:

- › „Grab, heat & go” — wybrać produkt, podgrzać, zabrać ze sobą.
- › „Order, pay, take” — złożyć zamówienie, zapłacić, otrzymać produkt.

Typowe produkty podgrzewane w trybie ExpressMode to np. kawałki pizzy, kanapki, burgery, panini, wrapy, muffiny, croissanty i wiele więcej.

4.1 ExpressMode — struktura i koncepcja obsługi

Tryb ExpressMode został zaprojektowany w taki sposób, aby optymalnie spełniać wymagania w szybkim codziennym serwisie. W tym celu jest on podzielony na dwa przejrzyste ustrukturyzowane obszary: ExpertView i UserView.

Pierwsze uruchomienie

Od wersji oprogramowania 18.0.20 tryb ExpressMode znajduje się na pasku menu po prawej stronie obok lupy SearchAssistant. Strzałka w prawym górnym rogu prowadzi bezpośrednio do trybu ExpressMode.

Naciśnięcie przycisku ExpressMode  powoduje natychmiastowe uruchomienie maski konfiguracji ExpertView.

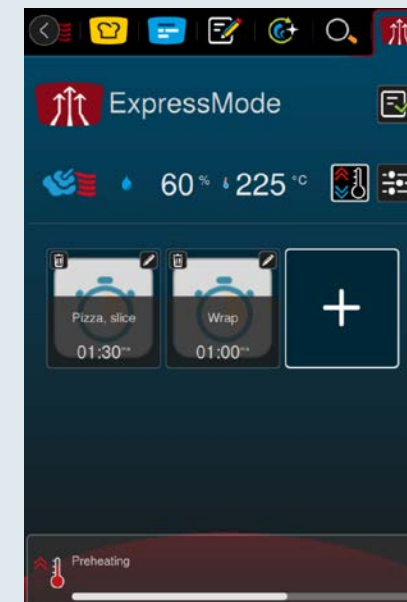


4.2 ExpertView — dla profesjonalistów z odpowiedzialnością

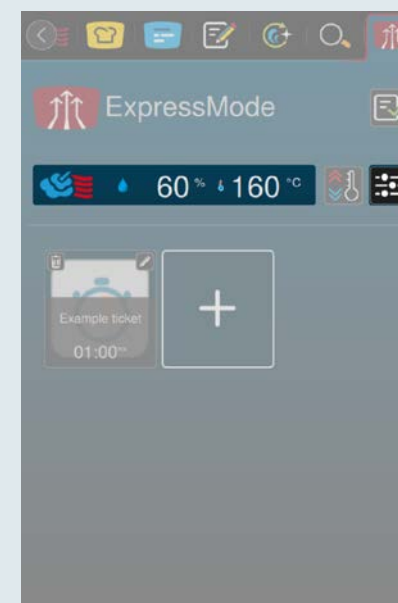
ExpertView jest przeznaczony dla autoryzowanych użytkowników, takich jak doradcy ds. zastosowań RATIONAL, kierownicy sklepów lub osoby odpowiedzialne za koncepcję sklepu. Tutaj dostępne są zaawansowane funkcje umożliwiające dostosowanie trybu ExpressMode do indywidualnych wymagań:

- › Ustawianie klimatu w komorze: tryb pracy (gorące powietrze, kombinacja, para), temperaturę i wilgotność można zdefiniować centralnie dla wszystkich produktów.
- › Tworzenie indywidualnych programów: intensywność mikrofal, poziomy wentylatora, czas i wilgotność można elastycznie konfigurować w kilku krokach programu.
- › Optymalizacja poprzez dostosowanie: programom można nadawać nazwy i obrazy, co umożliwia intuicyjny i szybki wybór.
- › Bezproblemowa integracja: ExpressMode wizualnie i funkcjonalnie integruje się z systemem MyDisplay i korzysta ze sprawdzonych funkcji przyrządzania ręcznego i iProductionManager.

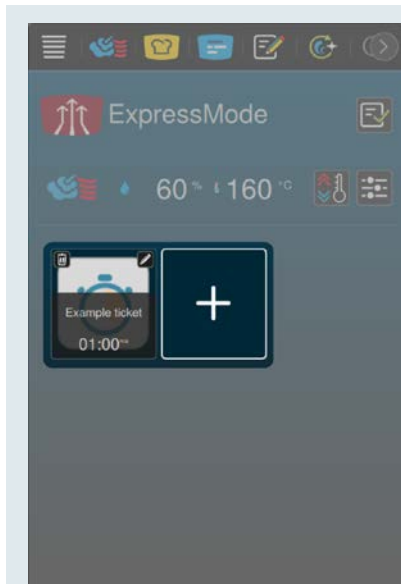
Po pierwszym wybraniu trybu ExpressMode uruchamia się widok ExpertView, dzięki czemu można łatwo i bezproblemowo utworzyć pierwsze ustawienie:



Po wybraniu przycisku ustawień  można określić **klimat podstawowy**. Odbyna się to w zwykłym stylu ręcznych opcji ustawień i dotyczy wszystkich ustawionych ticketów.

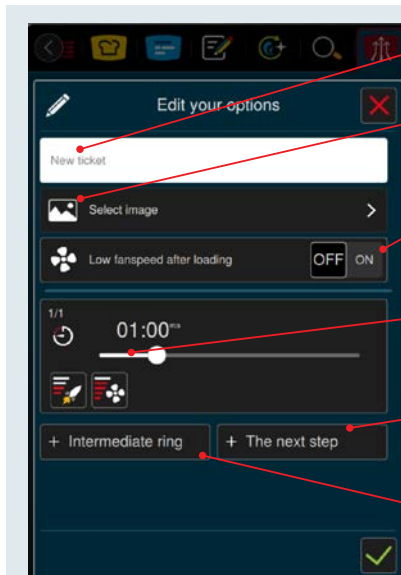


Od razu po potwierdzeniu rozpoczyna się cykl rozgrzewania wstępnego dla klimatu podstawowego.



Ticket dla danego produktu można łatwo utworzyć w ExpertView, wybierając symbol „+”.

Parametry przyrządzenia można ustawić błyskawicznie i intuicyjnie.



Tutaj można wprowadzić nazwę swojego produktu.

Zdjęcie produktu pomaga pracownikom w szybszym wyborze odpowiedniego ticketu.

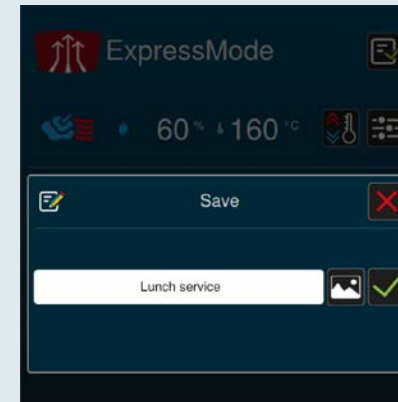
Zapobiega rozrzucaniu lekkich lub małych składników bezpośrednio po załadunku (np. ser na pizzę).

Ustawienie czasu trwania, intensywności mikrofal i prędkości wentylatora dla danego etapu przyrządzenia.

Dodać kolejny krok, np. w celu interakcji, takiej jak obrócenie lub dodanie składnika.

Sygnal akustyczny następnego kroku lub interakcji.

Rozmieszczenie ticketów można zmieniać zgodnie z upodobaniami, jak zwykle, za pomocą funkcji „przeciągnij i upuść”.

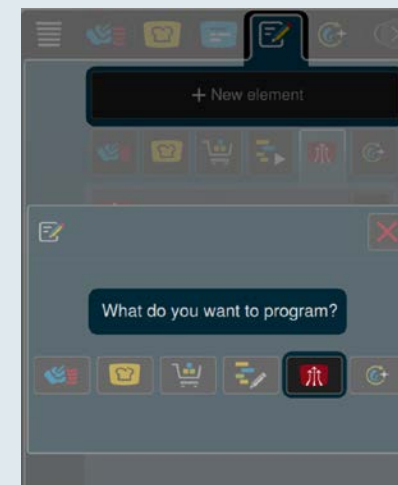


W trybie ExpressMode można dostosować paletę produktów do konkretnych scenariuszy i czasów wydawania potraw. Niezależnie od tego, czy chodzi o potrawy do szybkiej obsługi obiadowej, czy przekąski na popołudniową zmianę — programy można zapisywać tak, aby pasowały do koncepcji.

Podobnie jak we wszystkich aplikacjach RATIONAL zapisywanie jest nieskomplikowane: Wystarczy nacisnąć przycisk Zapisz — ustawienia zostaną zapisane na stałe.



Zapisane programy można znaleźć na przejrzystej liście programów w zakładce ExpressMode. Dzięki temu pracownicy mają szybki dostęp do odpowiednich koszyków ExpressMode — bez długiego wyszukiwania i ponownej konfiguracji. Są one uruchamiane w widoku użytkownika. (patrz następny rozdział)

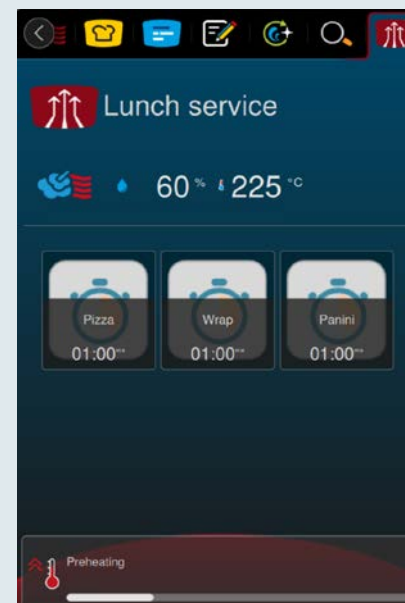


Oczywiście w tym obszarze można również tworzyć nowe koszyki ExpressMode.

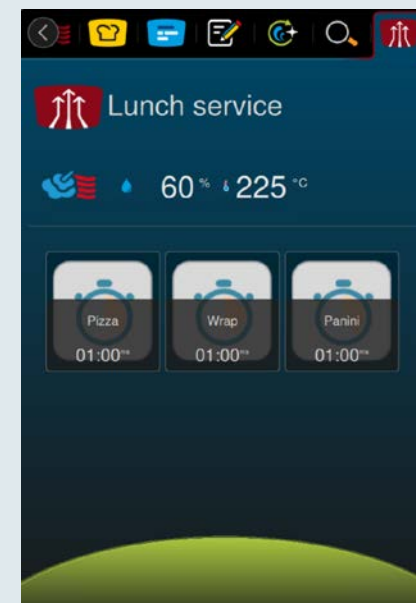


4.3 UserView — szybkie i bezpieczne użytkowanie na co dzień

W widoku UserView obsługa jednym kliknięciem umożliwia personelowi zachowanie produktywności nawet przy dużym obciążeniu — bez konieczności przechodzenia gruntownych szkoleń, podejmowania skomplikowanych ustawień i rozpraszających elementów. Przejrzysty interfejs sprzyja pełnej koncentracji na obsłudze. Widok UserView został zaprojektowany specjalnie z myślą o pracownikach sklepów — koncentrując się na łatwej i bezpiecznej obsłudze, aby zapewnić intuicyjną pracę bez zbędnych komplikacji.



Wstępne rozgrzewanie jest dodatkowo sygnalizowane czerwonym łukiem na wyświetlaczu. Gdy iHexagon jest gotowy, u dołu ekranu pojawia się zielony łuk.



Obszary zastosowania i zalety ExpressMode

Tryb ExpressMode jest idealny dla firm, w których pracownicy wykonują wiele zadań jednocześnie — na przykład w sprzedaży, obsłudze klienta lub podczas przyrządzania potraw. Praca z wykorzystaniem urządzenia powinna być możliwie prosta i oszczędzać czas, ponieważ pracownicy nie koncentrują się na sposobie obsługi pieca konwekcyjno-parowego.

Tryb ExpressMode jest szczególnie odpowiedni do lokali z szybką obsługą takich jak lamy samoobsługowe lub koncepcje Grab&Go. Tryb ExpressMode w iHexagon stanowi wygodną alternatywę wszędzie tam, gdzie dotychczas piec konwekcyjno-parowy był łączony z oddzielnym piecem typu highspeed.

Przegląd korzyści:

- › **Szybkie i wysokiej jakości podgrzewanie:**
Indywidualne ustawienia intensywności mikrofal, prędkości wentylatora i czasu zapewniają optymalną jakość potraw.
- › **Intuicyjna obsługa:**
Interfejs użytkownika jest przejrzysty i można go obsługiwać jednym kliknięciem, co jest idealne do środowisk o dużym natężeniu ruchu.
- › **Bezproblemowa integracja:**
Tryb ExpressMode zapewnia prosty i zrozumiały interfejs użytkownika.
- › **Idealny do standaryzowanych produktów:**
Szczególnie nadaje się do koncepcji ze standaryzowanymi produktami, które mają być szybko i niezawodnie podgrzewane w momencie złożenia zamówienia.



5 Wskazówki i porady

Warzywa i dodatki

Warzywa można przyrządzać w iHexagon w bardzo krótkim czasie. Dzięki perfekcyjnemu połączeniu technologii pieca konwekcyjno-parowego z mikrofalami można znacznie usprawnić proces przyrządzania potraw i wypieków.

Mikrofale pobudzają przede wszystkim cząsteczki wody w żywności do ruchu. Energia tarcia powoduje rozgrzanie produktu.

Mikrofale zostały już optymalnie zintegrowane z naszymi inteligentnymi ścieżkami przyrządzania. Nie trzeba nic robić, tylko uruchomić żądaną ścieżkę przyrządzania iCookingSuite. Resztą zajmie się iHexagon.

Znacznie szybciej są dzięki temu przyrządzane zwłaszcza warzywa o wysokiej zawartości wody, których składniki odżywcze pozostają nienaruszone.



Należy pamiętać, że ze względu na technologię mikrofalową wspomagającą gotowanie można ustawić krótsze czasy przyrządzania. Zasadniczo w iHexagon zalecany przez producenta czas przyrządzania na opakowaniu produktu, np. ryżu, można skrócić o 30-40%.

Ryby i mięso

Do przyrządzania potraw z dziczyzny, wołowiny i wieprzowiny, których stopień dogotowania powinien mieścić się w zakresie od „rare” do „medium”, w ścieżce przyrządzania iCookingSuite „Grillowanie mięsa” celowo przewidziano funkcję mikrofal z możliwością selektywnego wyboru. Jednoczesne działanie ciepła i mikrofal zapewnia chrupkość na zewnątrz, ale również przyspiesza wewnętrzny stan dogotowania, dzięki czemu potrawa z dziczyzny, wołowiny lub wieprzowiny jest szybciej dogotowana w środku i może się rozgotować.

Drób, mięso mielone i ryby nie stanowią problemu, ponieważ wymagają określonej temperatury potrawy. W tym celu produkty należy zawsze dzielić na równe kawałki, aby zapewnić całkowite dogotowanie wszystkich kawałków.

Mięso przyrządzane przy użyciu mikrofal należy w miarę możliwości solić dopiero po zakończeniu przyrządzania. Sól odprowadza wilgoć z mięsa, co stwarza ryzyko jego wysuszenia.

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Postępu 15
02-676 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26

info@rational-online.pl
rational-online.com

