Gebruikershandleiding.

iHexagon®

De iHexagon is uw specialist voor gerechten van de hoogste kwaliteit in de kortste tijd. Daarvoor stemt hij stoom, hete lucht en magnetron slim op elkaar af.
Op alle zes de inschuifniveaus. Waarmee een volledig nieuwe productcategorie ontstaat.

De voordelen op een rijtje.

- **Kwaliteit van de gerechten**
  Snel zijn kunnen velen. Maar een hoge kwaliteit van de gerechten lukt er maar één. Ongeacht welke producten bereid moeten worden. De iHexagon kent alle details en past zich aan het betreffende product aan.
- **Tijdsbesparing**
  Snelheid is – samen met de kwaliteit van de gerechten – het allerbelangrijkste.
  Zodat klanten niet hoeven te wachten en de omzet op peil blijft.
- **Productiviteit**
  Meer in dezelfde of zelfs in minder tijd produceren. Voor de iHexagon is dat kinderspel, want hij kan op alle zes niveaus tegelijkertijd doorstarten.
- **Flexibiliteit**
  Grote hoeveelheden, kleine hoeveelheden, tegelijkertijd verschillende producten, snel naproduceren, uitgebreid aanbod gerechten. Dat verstaat de iHexagon onder flexibiliteit.

Inhoud

Hoofdstuk 1
6 Hoe is de werking van de magnetron herkenbaar in de bedrijfsmodi?

1.1 Integratie van de magnetron in de iCookingSuite
1.2 Integratie van de magnetron in het handmatig koken
1.3 Gebruik van de magnetron in de programmeermodus
1.4 Magnetronconcept in de iProductionManager

Hoofdstuk 2
14 Wat is het effect van deze technologie?

2.1 Welke effecten heeft de magnetrontechnologie op de te bereiden producten?
2.2 Welk effect heeft de magnetron op het te bereiden product?
2.3 Wat onderscheidt de iHexagon van de iCombi Pro?
2.4 Hoe wordt de iHexagon het meest efficiënt beladen?

Hoofdstuk 3
22 Koken en bedrijfsmodi

3.1 iCookingSuite
3.2 Handmatige kookmodi
3.3 iProductionManager in de standaardmodus
› Toepassingsvoorbeelden voor de iProductionManager in de standaardmodus
3.4 iProductionManager met vastgelegde intensiteit van de magnetron
› Toepassingsvoorbeelden voor de iProductionManager met vastgelegde intensiteit van de magnetron

Hoofdstuk 4
74 De iHexagon ExpressMode

4.1 ExpressMode – Structuur en bedieningsconcept
4.2 ExpertView – voor professionals met verantwoordelijkheid
4.3 UserView – voor snel en veilig gebruik in de dagelijkse praktijk

Hoofdstuk 5
82 Tips en trucs

1 Hoe is de werking van de magnetron herkenbaar in de bedrijfsmodi?

In de statusbalk is altijd te zien of de magnetron actief is:

In de iHexagon wordt de activiteit van de magnetronfunctie door een raket-pictogram in de statusbalk als actief of inactief aangegeven. De weergave van de functiestatus voldoet daarbij aan veiligheidsrelevante voorschriften en goedkeuringseisen.

De magnetron is perfect geïntegreerd, slim, energiezuinig en optimaal geregeld in de verschillende bedrijfsmodi van de iCookingSuite.

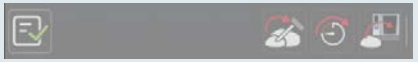
Dit kan betekenen dat de magnetron ook inactief is als deze is ingeschakeld, bijvoorbeeld bij het voorverwarmen van het kooksysteem of in een kookstap in de iCookingSuite, om de hoogst mogelijke energie-efficiëntie of optimale product-kwaliteit te garanderen.

1.1 Integratie van magnetrons in de iCookingSuite

De magnetrontechnologie is naast de gebruikelijke combi-steamertechnologie slim geïntegreerd in de iCookingSuite om in de kortste tijd een onberispelijke kwaliteit van de gerechten te garanderen.

Tijdens het kookpad worden de intensiteit van de magnetron en de belangrijkste parameters zoals temperatuur, vochtigheid en tijd regelmatig aangepast om de gewenste kookresultaten te bereiken.

Met deze keuzetoets kunt u de magnetron voor het beladen deactiveren, wanneer u het betreffende product zonder magnetron wilt koken.

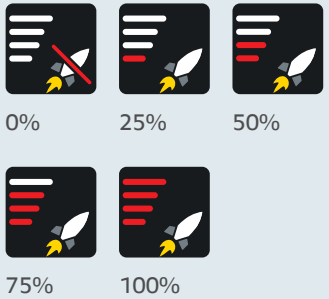


Als het magnetronsymbool niet zichtbaar of niet aanwezig is, wordt het kookpad zonder gebruik van de magnetronfunctie uitgevoerd. Een overzicht van de kookpaden zonder magnetron en een toelichting vindt u in hoofdstuk 2.2.

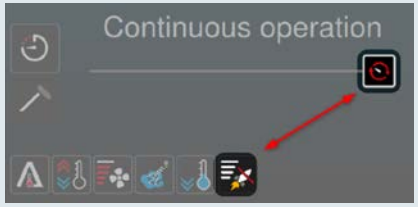
1.2 Integratie van de magnetron in het handmatig koken

In de handmatige modus van de iHexagon kunt u de klimaten stoom, hete lucht of een combinatie van beide selecteren. Naast de instelmogelijkheden voor vochtigheid, temperatuur van de kookkast, tijd of kerntemperatuur biedt de iHexagon de extra mogelijkheid om het magnetronvermogen in te stellen.

Handmatige modus magnetroninstelling
In de handmatige modus is het magnetronvermogen in vijf standen instelbaar:



Als de magnetron is ingeschakeld, kunt u om veiligheidsredenen niet in de **continue modus** werken, omdat het gebruik van de magnetron zonder belading tot schade aan het kooksysteem leidt.



De magnetrontoets wordt gedeactiveerd en is niet meer beschikbaar als de handmatige bedrijfsmodus al in de **continue modus** wordt gebruikt.

Houd er rekening mee dat de magnetron in de handmatige bedrijfsmodus tot 260 °C beschikbaar is. Bij temperaturen boven 260 °C is het gebruik van de magnetron in de handmatige modus niet meer mogelijk.

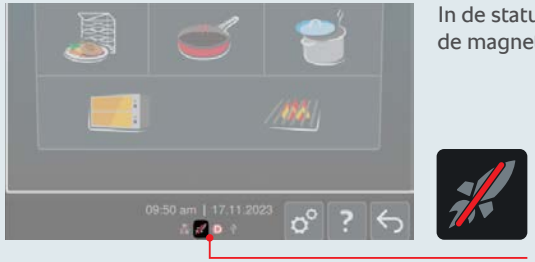
1.3 Gebruik van de magnetron in de programmeermodus

De iHexagon biedt natuurlijk ook de mogelijkheid om zelf handmatige programma's te maken en te voorzien van magnetronvermogen. Deze kunt u vervolgens individueel voor uw product instellen en opslaan.

Net als bij handmatig koken kan de magnetron in elke programmeerstap worden ingeschakeld. Hierbij kunnen 5 standen worden geselecteerd.

1.4 Magnetronconcept in de iProductionManager

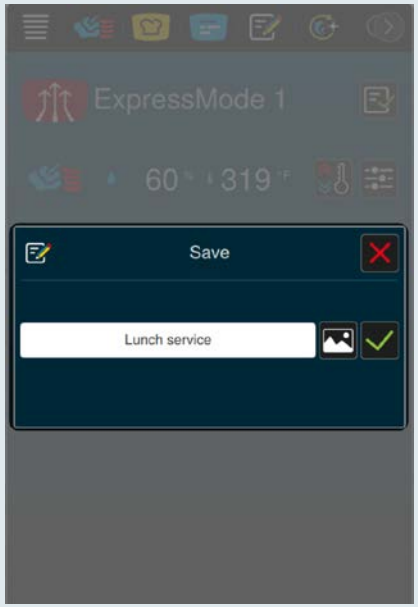
iProductionManager
De iProductionManager is ontwikkeld om u de mogelijkheid te bieden verschillende gerechten tegelijkertijd of flexibel achter elkaar te koken en daarbij altijd het perfect afgestemde magnetronvermogen van de iHexagon te garanderen. U kunt uw favoriete kookpaden uit een iCookingSuite-toepassing opslaan, in een winkelwagen doen en de iProductionManager starten. Zo hebt u tijdens het koken altijd het optimale vermogen van de magnetron ter beschikking.

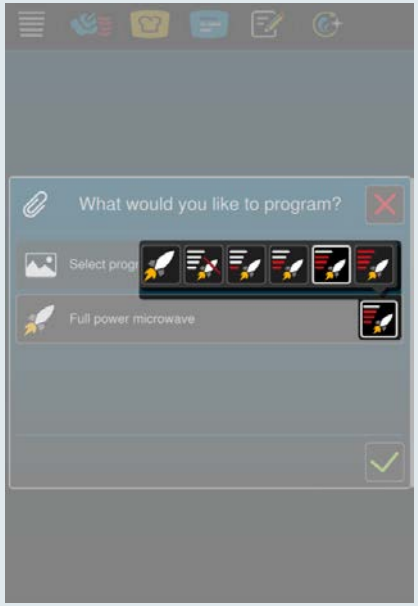


In de statusbalk wordt zoals gebruikelijk de magnetronactiviteit weergegeven.

iProductionManager met een vastgelegd magnetronprofiel
Bovendien is het mogelijk om de iProductionManager met een gedefinieerd magnetronprofiel te gebruiken om kleinere hoeveelheden voorgeproduceerde producten in een zo kort mogelijke tijd, bijv. minder dan drie minuten, klaar te koken. Hiervoor kunt u een vast magnetronprofiel in de vermogensniveaus 0%, 25%, 50%, 75% en 100% aan de gehele winkelwagen toewijzen. Voor een snelle uitgifte in uw restaurant of snackafdeling maakt u hiervoor tickets uit de iCookingSuite of de handmatige modus aan.

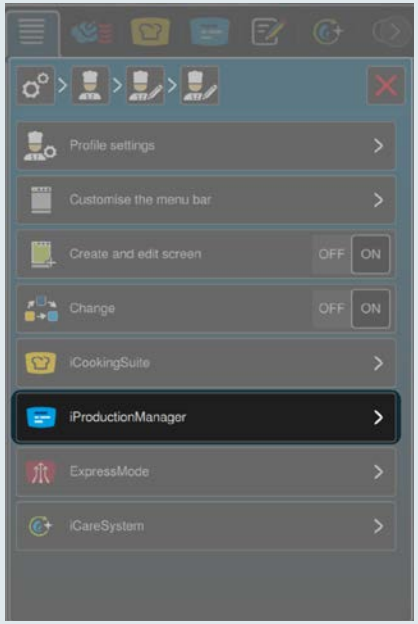
Om de iProductionManager met een vooraf gedefinieerd magnetronprofiel in te stellen, opent u de programmeermodus en maakt u een winkelwagen aan met de gewenste producten. Via het paperclippictogram kunt u extra eigenschappen aan uw winkelwagen toevoegen. Hier kunt u de gewenste magnetronintensiteit voor de winkelwagen definiëren.

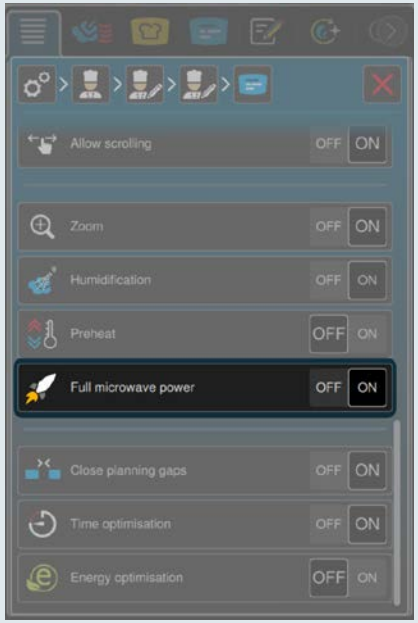




Let erop dat u bij het selecteren van een vast magnetronprofiel altijd hetzelfde magnetronvermogen krijgt, onafhankelijk van het aantal niveaus en de laadhoeveelheid. Als er geen ticket is geselecteerd, wordt de magnetronfunctie automatisch gedeactiveerd.

Bovendien bestaat de mogelijkheid om het **volledige** magnetronvermogen in de iProductionManager standaard in- en uit te schakelen. Deze functie is bijzonder geschikt wanneer u de gebruiker de volledige controle over het magnetronvermogen wilt geven en de verantwoordelijkheid voor de gewenste kookresultaten aan hem of haar wilt overlaten.

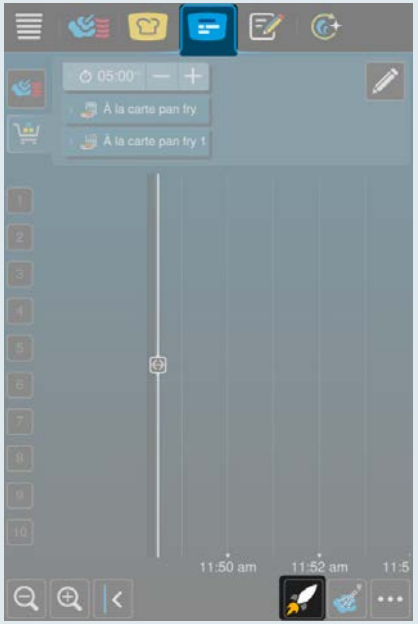




Let erop dat u bij het selecteren van een vast magnetronprofiel altijd hetzelfde magnetronvermogen krijgt, ongeacht het aantal inschuifniveaus en de laadhoeveelheid.

Als er geen ticket is geselecteerd, wordt de magnetronfunctie automatisch gedeactiveerd.

Nadat u deze selectie in het menu Instellingen > Gebruikersprofiel hebt gemaakt, verschijnt het volgende pictogram in de iProductionManager:



Na activering van de extra magnetrontoets in de iProductionManager kunt u verschillende magnetronprofielen selecteren. U kunt kiezen tussen de slim geregelde intensiteit van de magnetron en

het vaste magnetronprofiel in de vermogensniveaus 0%, 25%, 50%, 75% en 100%. Houd er rekening mee dat u de intensiteit van de magnetron alleen kunt aanpassen als er **geen** ticket is geplaatst.

Wanneer u het raketpictogram zonder vermogensniveaus kiest, activeert u de slim geregelde magnetron, die zich afhankelijk van de belading en de hoeveelheid inschuifrekken optimaal aanpast.

2 Wat is het effect van deze technologie?

2.1 Wat is het effect van de magnetrontechnologie op de te bereiden producten?

Microgolven stimuleren vooral de beweging van de watermoleculen in de te bereiden producten. De wrijvingsenergie verwarmt het product.

De verschillende samenstelling van de producten, zoals het vet- en watergehalte of de vorm, zoals bij gevogelte, beïnvloeden de temperatuurverdeling. Om een gelijkmatige temperatuurverdeling in de te bereiden producten te bereiken, is het belangrijk om het magnetronvermogen in de kookkast niet te hoog in te stellen.

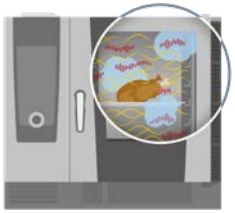
Wat levert het u op? Onze knowhow.
We hebben de magnetron al optimaal in onze slimme kookpaden geïntegreerd. U hoeft alleen het gewenste kookpad van de iCookingSuite te starten. De rest regelt uw iHexagon voor u.

Goed om te weten: Kleinere hoeveelheden worden sneller verwarmd dan grote hoeveelheden. Hoe groter de hoeveelheid, des te langer de tijd.

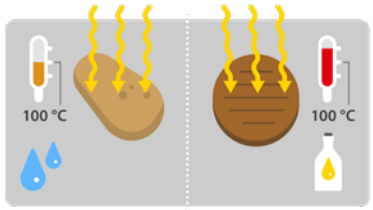
Voor het koken met magnetrontechnologie gelden de volgende vuistregels:

- Het bijschakelen van de magnetron aan het begin van het kookpad leidt tot een hogere kooksnelheid.
- Het bijschakelen van de magnetron aan het einde van het kookpad leidt tot een verhoogde uitdroging van het oppervlak en een verhoogde vochtafvoer uit het product, wat voordelig kan zijn voor de knapperigheid en nadelig voor de malsheid.
- Metalen oppervlakken schermen de magnetrons tot op zekere hoogte af. Dit geldt ook voor geperforeerde bakken.

Om optimale resultaten met de iHexagon te bereiken, is het belangrijk om rekening te houden met de verschillende eisen van de producten.



2.2 Welk effect heeft de magnetron op het te bereiden product?

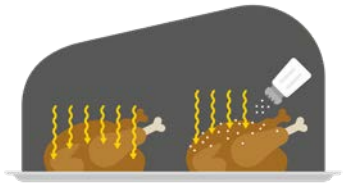


Het water- en vetgehalte van de te bereiden producten

- Zolang er voldoende water in de te bereiden producten aanwezig is, zullen de temperaturen erin de limiet van 100 °C niet overschrijden. In te bereiden producten met een hoog vetgehalte zijn echter hogere temperaturen mogelijk.
- Wanneer een zeer hoog magnetronvermogen in combinatie met een lange gaartijd op het product inwerkt, kunnen na het verdampen van het water ook hogere temperaturen worden bereikt. Houd er rekening mee dat de producten ook inwendig kunnen verbranden.

Algemene voedselconditie

- Bij diepvriesproducten dringt de microgolf door in de buitenste laag en wordt daar zeer sterk geabsorbeerd.
- De buitenste laag wordt steeds warmer en onttrekt energie aan het resterende, nog bevroren product.



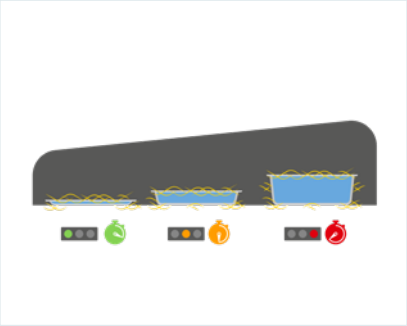
Zoutgehalte van het product

- Het zoutgehalte in het voedsel verhoogt het vermogen van de magnetron om energie op te nemen en verkort daardoor de opwarmtijd.
- Een te hoge zoutconcentratie op het productoppervlak kan echter leiden tot een halvering van de gebruikelijke penetratiediepte.

Geometrie van het kookgerei

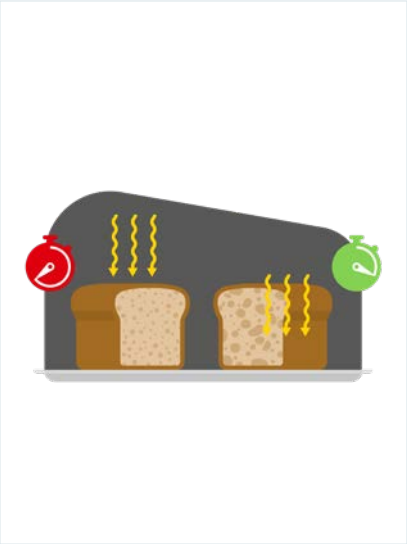
› In principe geldt: hoe dunner de te bereiden producten, des te effectiever de magnetron het kookproces kan versnellen. Dit geldt in het bijzonder voor ovenschotels en gratins.

Een voorbeeld: 3 kg lasagne in een GN bak van 65 mm heeft duidelijk langer nodig dan 3 kg lasagne verdeeld over twee GN bakken van 40 mm.



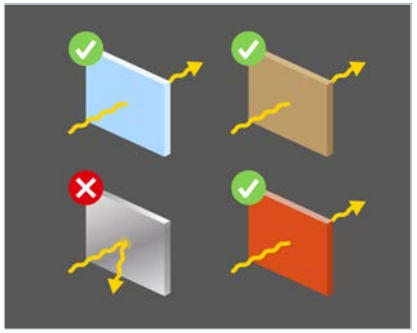
Geometrie/structuur van het gerecht

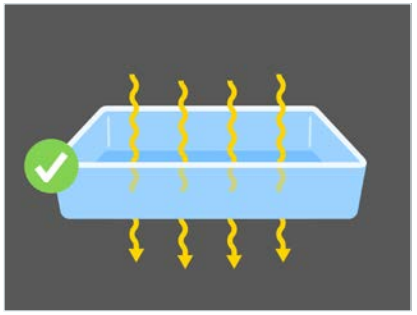
› De magnetron verwarmt het volledige volume van een product, maar moet daarvoor ook via het oppervlak in het product doordringen.
› Hoe groter de producten, des te minder effectief de magnetronverwarming is.
› Hoe groter de poriën van de producten, des te sneller de microgolf in de te bereiden producten doordringt.
› Voor bijzonder zachte toepassingen en de bereiding van bijzonder grote producten (productdikte > 6 cm) adviseren wij de magnetron niet in de handmatige kookmodus te gebruiken.



Houders/bakken voor te bereiden producten

› Wanneer microgolven metalen zoals staal, aluminium of koper raken, worden ze weerkaatst op het oppervlak, net als zichtbaar licht in spiegels. In de praktijk betekent dit dat microgolven geen metalen potten of aluminiumfolie kunnen doordringen. Producten die zich in gesloten metalen houders bevinden, worden dan ook niet bereikt door microgolven.



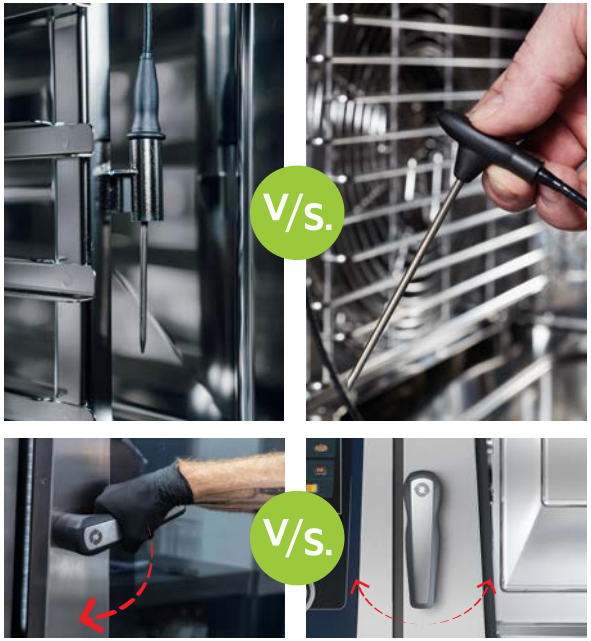


Materialen van de producthouders

› Elektrisch isolerende materialen zoals porselein, glas, keramiek, karton of kunststof worden doordrongen door microgolven. Daarom worden deze materialen niet sterk verwarmd in de magnetron en zijn ze goed geschikt als kookgerei. Worden ze echter zonder voedsel in de magnetron geplaatst, dan kan een lichte opwarming worden waargenomen. Dit betekent dat microgolven ook minimaal worden geabsorbeerd door materialen zoals glas en porselein.
› Dit betekent dat u accessoires kunt gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron, op voorwaarde dat ze voldoen aan de specifieke eisen voor de producthouders, de temperatuur en de specificaties van de fabrikant.

2.3 Wat onderscheidt de iHexagon van de iCombi Pro?

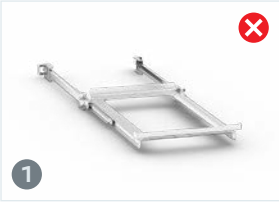
Ook in de iHexagon kunt u vertrouwen op de RATIONAL-technologie waaraan u gewend bent en producten met kernthermometer koken. Om regel- en veiligheidsredenen wordt in de iHexagon een iets kortere kernthermometer ingebouwd, zodat deze niet uit de kookkast steekt. Let erop dat de kernthermometer zich tijdens het koken in een product of vast in de daarvoor bestemde parkeerpositie op het inhangrek moet bevinden.

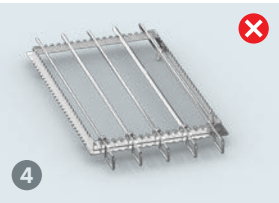


De iHexagon is bovendien voorzien van een speciale veiligheidsdeurvergrendeling die de deur van de ovenruimte veilig en betrouwbaar afsluit. Deze is 90° draaibaar en klikt vast in twee veiligheidsvergrendelingen.

Om veiligheidsredenen zijn enkele speciale accessoires die voor de iCombi Pro verkrijgbaar zijn, niet goedgekeurd voor de iHexagon.

Hiertoe behoren:

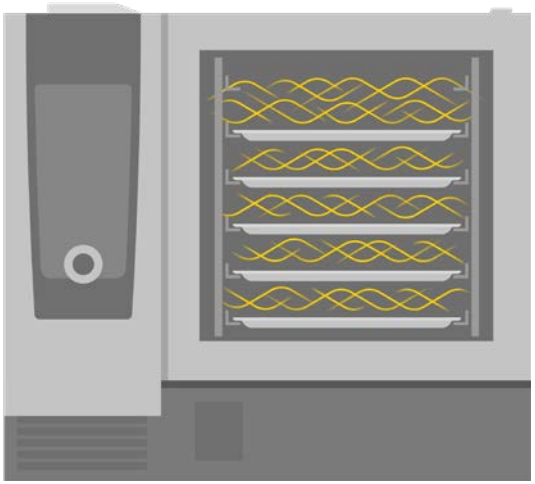




1. Uitschuifrails iCombi
2. Laadhulpmiddel voor Combi-Grill 1/1 GN
3. Pizzaplaat
4. Grill- en tandoori-spiesen
5. VarioSmoker
6. Inhangrek
7. USB Sous Vide KT

2.4 Hoe wordt de iHexagon het meest efficiënt beladen?

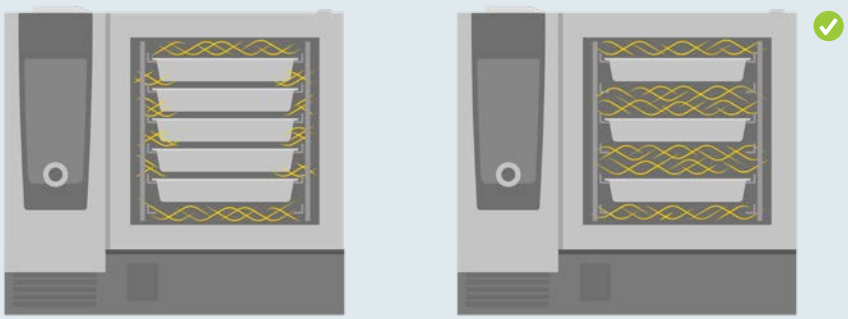
! Voor optimale resultaten moet u bij het laden op een gelijkmatige verdeling van de producten in de kookkast letten. Vermijd indien mogelijk een ongelijkmatige belading.



Voldoende afstand tussen de inschuifniveaus zorgt ervoor dat de energie beter in de te bereiden producten kan doordringen of dat het vocht beter kan worden afgevoerd bij het gratineren. Vermijd het plaatsen van diepe houders direct boven platte accessoires.

Bij gebruik van diepere houders moeten deze voldoende afstand van elkaar hebben. Vooral bij metalen bakken wordt de microgolf op dezelfde manier geblokkeerd als bij hete lucht of stoom en kan niet voldoende in het product dringen. Dit leidt tot een vertraagde opwarming van de producten.

Als gelijkmatige, grotere afstanden tussen de bakplaten worden aangehouden (> 2 cm), kunnen de te bereiden producten sneller worden verhit.



3 Koken en bedrijfsmodi

!

De magnetron kan niet zonder een extra bedrijfsmodus worden gebruikt, d.w.z. puur de magnetron gebruiken is niet mogelijk.

Let erop dat de iHexagon in de magnetronmodus niet leeg bediend mag worden.

Controleer voordat u de iHexagon gebruikt of u de juiste accessoires voor uw combi steamer hebt. Gebruik uitsluitend accessoires die voor gebruik in de iHexagon zijn goedgekeurd en die wij aanbevelen.

Basisprincipes voor het koken van producten in de magnetron

De iHexagon is geschikt voor het koken van bijna alle producten. Kookmethodes zoals koken, braden, grillen, stomen en stoven en rijzen zijn mogelijk. De gaartijd is afhankelijk van de aard en vorm van de te bereiden producten (zie ook hoofdstuk 2.2). Bij het koken van gevoelige producten, in het bijzonder groenten, is een korte gaartijd gunstig voor het behoud van vitaminen. De celwanden worden nauwelijks beschadigd en het vocht blijft in de producten achter.

Vooral in de handmatige bedrijfsmodus kunnen het te selecteren magnetron-vermogen en de benodigde gaartijd sterk verschillen, afhankelijk van het soort gerecht. Vooral vlak onder het oppervlak van de producten kunnen door de extra microgolfenergie hoge temperaturen ontstaan die uitdroging veroorzaken.

Met behulp van de iCookingSuite neemt de iHexagon deze taak voor u over en regelt het klimaat in de kookkast en de magnetronintensiteit optimaal voor elk product. Met een druk op de knop kiest u het gewenste resultaat en kunt u erop vertrouwen dat de iCookingSuite de rest voor u doet.

Basisprincipes voor het opwarmen van voedsel in de magnetron:

Producten met een vloeibare en homogene consistentie, zoals heldere of licht gebonden soepen, kunnen gewoonlijk zonder problemen worden verwarmd. Dit komt omdat vloeistoffen warmte goed geleiden en de microgolven het hele volume gemakkelijker kunnen doordringen. Het afzonderlijk verwarmen van ingrediënten zoals groenten, tofu of kip kan daarbij een positief effect hebben. Het extra voordeel voor u? Een basissoep die door de ingrediënten in verschillende variaties kan worden aangeboden.

Voedsel met een hoog watergehalte, zoals sauzen en stoofpotten, droogt nauwelijks uit. Vanwege hun dikke consistentie compenseren ze temperatuurverschillen echter langzamer. Daarom moeten deze gerechten tijdens het koken of vóór consumptie worden omgeroerd.

Door de geïntegreerde magnetron is het ook mogelijk om sauzen en stoofpotten afgedekt in geschikte bakken te verwarmen. Wat levert het u op? Minder uitdroging van het oppervlak en een nog betere kwaliteit van de gerechten.

Producten met een laag vochtgehalte of vaste producten zoals vlees, groenten en aardappelen drogen sneller uit wanneer ze worden verwarmd met een hoog magnetronvermogen, vooral aan het oppervlak. Vooral in de handmatige modus kunnen het te selecteren magnetronvermogen en de benodigde gaartijd sterk verschillen, afhankelijk van het soort gerecht.
Terwijl u in de handmatige modus deze instellingen zelfstandig en vakkundig moet uitvoeren, neemt onze kookintelligentie dit in de iCookingSuite voor u over. U kiest gewoon de gewenste parameters en de iCookingSuite doet de rest. Het klimaat in de kookkast en het vermogen van de magnetron worden voor elk product optimaal aangepast.
En het beste daarbij? Eenvoudige en intuïtieve bediening.

Mocht u toch niet zeker zijn welk kookpad het beste bij uw product past, gebruik dan onze zoekfunctie. Met slechts een paar vermeldingen bereikt u snel het gewenste resultaat.

De iHexagon biedt een optimale oplossing voor het opwarmen van voorgebakken gerechten of menuschotels. Om een gelijkmatige en voldoende verwarming van de producten te garanderen, is het belangrijk dat de voorgeproduceerde componenten op elkaar zijn afgestemd.

De best mogelijke bereidingswijze leidt in de iHexagon tot de hoogst mogelijke kwaliteit van het product.

Hier zijn een paar tips die handig kunnen zijn bij het koken

- Voor een optimale luchtcirculatie en dus een betere verwarming is het aan te raden om porties vlees, vis of gevogelte naast groenten of bijgerechten te leggen. Componenten met een lage hoogte en losse consistentie kunnen sneller worden verwarmd. Let erop dat dergelijke elementen niet te dicht op elkaar worden geplaatst. Een pastagerecht op een bord wordt bijvoorbeeld sneller warm dan een royaal gevulde, maar compact gewikkelde runderroulade.
- Een andere belangrijke factor is het vetgehalte van de producten. Ingrediënten met een hoger vetgehalte worden meestal sneller verwarmd dan droge, vetarme producten.
- Temperatuurverschillen worden effectief gecompenseerd in gerechten met sauzen zoals een curry of goulash. Deze vloeibare elementen hebben een soort tussenrol en bevorderen een gelijkmatigere warmteverdeling. Hierdoor wordt het hele gerecht gelijkmatiger verwarmd.

Gezond koken met de magnetron: behoedzaam bereiden met de iHexagon

Gerechten die met de magnetron worden bereid, zijn even gezond als gerechten die in een standaard combistomer worden gekookt. Er is dus geen gevaar voor een schadelijk effect door microgolven of elektromagnetische golven.

Microgolven stimuleren vooral de beweging van watermoleculen in te bereiden voedsel, waardoor het product wordt verwarmd.

! Net als bij het koken met hete lucht, combistoom en stoom is het echter belangrijk om de intensiteit van de magnetron bewust te kiezen. Een te hoog magnetronvermogen of een verkeerd ingesteld klimaat in de kookkast kan het eindresultaat negatief beïnvloeden. Daarom is het raadzaam om de magnetron behoedzaam te gebruiken voor optimale resultaten en om te voorkomen dat het oppervlak verbrandt of uitdroogt.

3.1 iCookingSuite

De iCookingSuite is de kookintelligentie in uw iHexagon. U kiest zelf welke gerechten met een bepaalde kookmethode moeten worden bereid. Aan de hand van deze keuze wordt u een groot aantal kookpaden aangeboden, waarmee u optimale kookresultaten kunt bereiken. Desgewenst kunt u het resultaat met behulp van kookparameters aanpassen aan uw wensen en zo bijv. kiezen voor intensievere kleuren of de mate van gaarheid veranderen van medium naar well done. Bovendien biedt onze zoekassistent in het kooksysteem een ruime keuze aan internationale toepassingsvoorbeelden.

Terwijl het kookproces gaande is, worden alle belangrijke instellingen van het kookpad, zoals temperatuur van de kookkast, klimaat, luchtsnelheid en bereidingstijd regelmatig aangepast, zodat u uw gewenste kookresultaat behaalt. Desgewenst kunt u zelfs tijdens de bereiding nog ingrijpen in het kookpad en het gewenste kookresultaat aanpassen.

Wat betekent dit voor u? De eenvoudigste bediening, niet meer controleren of bewaken. Op die manier boekt u tijdswinst, bespaart u producten en energie en behaalt u telkens weer een voortreffelijke, gestandaardiseerde kwaliteit van uw gerechten.

In de meeste van onze kookpaden van de iCooking Suite is de magnetron geïntegreerd. Af en toe is hiervan echter om kooktechnische en technologische redenen afgezien.

Geen magnetron om kooktechnische redenen:

producten die lang worden bereid en in het kookpad braden of koken op lage temperatuur worden bereid, hebben vanwege de lange gaartijd geen magnetron nodig. Zodra de magnetron het gewenste kookresultaatvan een product verstoort, zoals bijv. een grijze rand bij rosbief of ongewenst doorgaren van binnen, zoals bijv. bij een crème brûlée of gepocheerde eieren.

Afzien van de magnetron om technologische redenen:

Halfconserven of andere kooktoepassingen in afgesloten houders zouden tot overdruk in de houder leiden.

Tabel nieuw met Finishing en andere structuur

Tot de kookpaden zonder magnetron behoren:

	Pocheren/koken | Cochinita Pibil | Half-conserven | Kebab | Koken | Leverkaas | Lomo Saltado | Lage temperatuur braden | Nikomi
	Octopus
	Kantonese eend | Chinees knapperige kip | Koken | Kalkoen | Lage temperatuur braden | Pekingeend
	Biryani | Dim Sum | Double Boiled Soup CHN | Inkoken | Yoghurt | Linzen en peulvruchten | Maccaroniovenschotel | Pasta in saus | Sauté | Sushirijst | Wok Fry
	Eieren stomen | Eieren pocheren | Eierstoof/flan | Onsenei
	Chinees zacht brood | Egg Tart Macau Style | Panettone/Colomba | Europees zacht gebak | Rijzen | Meringue | Moon Cake Cantonese style | New York Cheesecake | Pão de Queijo | Zachte broodjes | Soezen/éclair
	Gratineren | Warmhouden

De iHexagon ondersteunt u dus volledig met zijn ingebouwde kookintelligentie, de iCookingSuite, bij de optimale bereiding van uw gerechten.

3.2 Handmatige bedrijfsmodus

In de handmatige bedrijfsmodus kunt u het gewenste klimaat instellen en kiest u of u gerechten met stoom, hetelucht of een combinatie van deze twee wilt bereiden. U kunt de temperatuur van de kookkast, de vochtigheid van de kookkast, de ventilatorsnelheid en de gaartijd zelf instellen en alle noodzakelijke beslissingen nemen. De magnetrontechnologie is ook beschikbaar in de handmatige modus van de iHexagon.

Wat betekenen de vermogensniveaus van de magnetron?
In tegenstelling tot een standaard fornuis of oven waarbij u de warmte regelt, stelt u bij een magnetron het vermogensniveau in, d.w.z. hoe hoger het vermogen, des te intensiever de watermoleculen worden bewogen en uw product wordt verwarmd. Een hoger vermogen betekent echter niet noodzakelijkerwijs dat de te bereiden producten sneller klaar zijn. Het vermogen van de magnetron moet daarom bewust worden gekozen om te voorkomen dat de randen van het product sterk uitdrogen terwijl het product nog niet klaar of verwarmd is. Een te hoog vermogen kan er ook toe leiden dat poreuze of dunne producten aan de binnenkant al te gaar zijn of zelfs verbranden voordat aan de buitenkant een optimaal resultaat is bereikt. Bovendien gaan belangrijke voedingsstoffen verloren.

In tegenstelling tot de iCookingSuite wordt de magnetron in de handmatige modus niet intelligent aangestuurd, d.w.z. hij ondersteunt uw klimaat uitsluitend met het door u gekozen magnetronvermogen.

Een vol vermogen van de magnetron betekent niet altijd optimale kookresultaten. Een perfecte instelling van warmte en stoom en het optimaal op het product afgestemde gebruik van de magnetrontechnologie zijn de sleutel tot een perfect resultaat.

Wij raden u aan om in de handmatige modus stap voor stap naar het optimale vermogensniveau voor uw product te gaan.

Begin bij handmatig koken met vermogensniveau 2 (50%) of 3 (75%), om langzaam het passende vermogen te vinden. Zo kunt u het vermogen van de magnetron in beide richtingen variëren en afstemmen op uw gerechten.

Voor de handmatige modus doen we u graag de volgende aanbevelingen:

- Wanneer u een inschuifniveau gebruikt, kunt u de gaartijd die u in een conventionele combi steamer zou instellen, met 15% tot 30% verkorten. Zo kunt u bij het bereiden van een lasagne in plaats van de gebruikelijke 75 minuten slechts 60 minuten gaartijd instellen.
- Hoe voller de iHexagon wordt beladen, des te geringer is de werking van de magnetron. Bij een volledige belading kan met vermogensniveau 4 (100%) worden gewerkt. Varieer indien nodig de gaartijd (richtwaarde is 90% van de gebruikelijke gaartijd). Omgekeerd betekent dit dat u bij hetzelfde magnetronvermogen, bijv. vermogensniveau 2 (50%) en één inschuifniveau een ander resultaat behaalt dan bij hetzelfde vermogen en volledige belading.
- Als uw product na het koken te sterk is uitgedroogd, was het vermogen van de magnetron mogelijk te hoog. Verlaag het magnetronvermogen bij dezelfde tijdinstelling.
- Als uw product na het koken te bleek of niet krokant genoeg is, verhoogt u de temperatuur. Bovendien kunt u een hogere stand voor het ventilatorwiel kiezen.
- Wanneer de hoeken en randen van uw product te sterk gebruind zijn, verlaagt u de ventilatorstand en/of past u de temperatuur van de kookkast aan. Verlaag het vermogen van de magnetron als de randen nog steeds te sterk gebruind of uitgedroogd zijn.
- Als de uw product van binnen nog niet goed gaar is, kunt u het vermogen van de magnetron verhogen, voor zover u de limiet nog niet hebt bereikt. Als dit nog steeds niet voldoende is, moet u de gaartijd verlengen.

Wanneer u in de handmatige modus niet het gewenste resultaat bereikt, adviseren wij u het gebruik van de iCookingSuite.

Deze ondersteunt u met de ideale verhouding van kookklimaat en magnetron om met één druk op de knop uw perfecte kookresultaten te bereiken.
(Zie hoofdstuk 3.1. iCooking Suite)

! **Goed om te weten:** er moet een laag vermogen worden ingesteld om de temperatuurverschillen geleidelijk te compenseren. Kleinere porties voedsel bevorderen een gelijkmatigere temperatuur in het voedsel. Lokale oververhitting ('hot spots') en het risico van 'cold spots' (onvoldoende verwarming in dieper gelegen voedsellagen) worden zo uitgesloten.

iProductionManager

3.3 iProductionManager in de standaardmodus

U wilt snel en flexibel produceren en tegelijkertijd meerdere gerechten koken?

U biedt uw gasten individuele gerechten aan die op bestelling worden bereid of als buffet worden aangeboden?

U bereidt uw gerechten per batch en produceert voor of bij het serveren achter elkaar na?

Hebben uw gasten slechts beperkte tijd om te eten, bijv. in de lunchpauze?

Biedt u uw gasten zitgelegenheid aan om direct ter plaatse hun bestelling te consumeren?

Ligt de focus op een verse productie en de afwerking van verse en gedeeltelijk bereide gerechten na de bestelling?

Kwaliteit en uiterst tevreden gasten staan bij u op de eerste plaats?

Hebt u meer dan drie minuten de tijd om de gerechten te bereiden?

Dan is de iProductionManager precies wat u zoekt!

De iProductionManager is ontwikkeld om u de volgende mogelijkheden te bieden:

- verschillende producten tegelijkertijd bereiden
- tijdgeoptimaliseerd en met maximale prestaties produceren
- efficiënte service organiseren en daarbij de focus weer op de hoofdtaken te richten
- de perfect afgestemde magnetronintensiteit op alle niveaus bieden

En dat allemaal zonder kwaliteitsverlies bij de resultaten.

De iProductionManager bewaakt daarbij elk inschuifniveau en toont u wat tegelijkertijd bereid kan worden. Sleep gewoon het ticket naar het gewenste inschuifniveau en de iProductionManager zorgt ervoor dat alles optimaal wordt bereid. Daarbij houdt hij rekening met de laadhoeveelheid en zelfs het openen van de deuren en past de bereidingstijden intelligent aan. Zo kunt u zich concentreren op wat echt belangrijk is.

De iHexagon biedt u mogelijkheden die een conventionele combi steamer niet heeft. Dankzij de geïntegreerde magnetrontechnologie kunt u in de toekomst productieprocessen verschuiven naar rustigere tijden, het aandeel van de warme toonbank verminderen en extra gerechten pas bij bestelling in de kortste tijd klaarmaken. Verras uw gasten met een nog betere kwaliteit en een breder productaanbod, en dat allemaal in minder tijd.

Maak gebruik van de gecombineerde technologie en overweeg uw serviceprocessen.
Met de iHexagon kunt u:

› geoptimaliseerde serviceprocessen behalen door scheiding van productie en service.
› minder kwaliteitsverlies boeken door kortere standtijden en à la minute-service
› aanzienlijk minder voedsel verspillen door geoptimaliseerde houdbaarheid van producten en minder warmhouden van producten.

Met de iProductionManager kunt u bovendien alle kookpaden nauwkeurig plannen.
In de planningsfunctie kan de productie van gerechten naar behoefte worden georganiseerd. Hierbij kunt u kiezen tussen tijd- of energiegeoptimaliseerde productie, efficiënte volgorde van de gerechten of vooraf ingestelde productietijd.

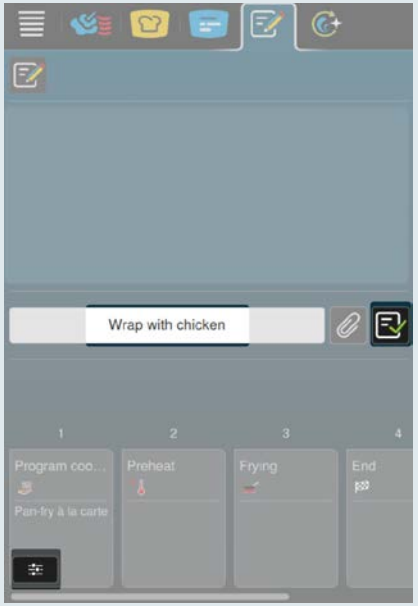
De iProductionManager van de iHexagon biedt verschillende functies om u altijd de optimale instrumenten voor uw werk ter beschikking te stellen en het beste uit uw toepassing te halen.

Om efficiënt met uw producten in de iProductionManager te werken, slaat u gewoon uw favoriete kookpaden uit de iCookingSuite op, zet u deze in een winkelwagen en start u de iProductionManager.

Vraagt u zich af hoe u deze instellingen het best uitvoert?

Hieronder leggen we uit hoe u uw individuele tickets kunt opslaan:

Ga naar de programmeermodus en selecteer of u een handmatig programma of een kookpad uit de iCookingSuite wilt opslaan.

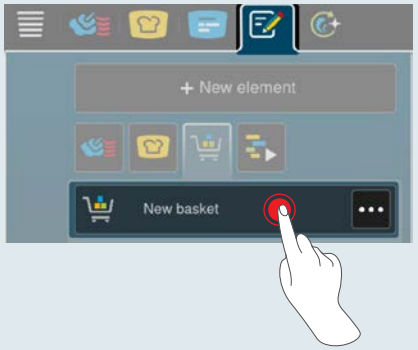


Wanneer u een kookpad uit de iCookingSuite hebt gekozen, kunt u nu uw individuele naam aanmaken en via de instellingen uw parameters invoeren.

Door op het groene vinkje te drukken, bevestigt u uw invoer en slaat u deze vervolgens op.

Zoals in dit voorbeeld kunt u ook uw handmatige instellingen uitvoeren. Nadat u dit voor de gewenste producten hebt gedaan, kunt u meerdere van deze tickets in één winkelwagen combineren.

Maak deze vervolgens in hetzelfde menu aan als uw tickets in de programmeermodus onder de winkelwagen, geef ze een naam en wijs uw eerder opgeslagen tickets toe aan de winkelwagen.

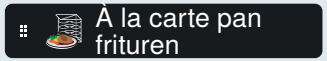


In de programmeermodus kan de opgeslagen winkelwagen met een eenvoudige druk op de knop worden gestart.

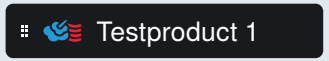
De ideale magnetronintensiteit wordt daarbij intelligent per geplaatste ticket ter beschikking gesteld, zodat uw gerechten altijd perfect en zo snel mogelijk kunnen worden geserveerd.

De aangeboden gerechten kunnen nog rauw worden bereid, ofwel reeds voorgeproduceerd worden afgewerkt. De iHexagon stelt u in staat om tijdens de servicetijden te leveren en pieken in de service te overwinnen door bereidingstijden tussen drie en acht minuten met de hoogste kwaliteit. Zo kunt u in rusttijden zonder stress voorbereiden en tijdens het serveren de gerechten achter elkaar afwerken.

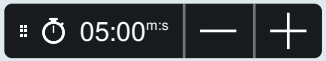
Hieronder hebben we de eerste tips en trucs voor een optimaal gebruik van de iProductionManager voor u samengevat:



Tickets uit de iCookingSuite:
De magnetronintensiteit en het klimaat in de ovenruimte worden intelligent aangepast aan de laadhoeveelheid en het aantal inschuifniveaus. Bovendien houdt de iHexagon klimaatveranderingen zoals deuropeningen of de behoefte aan meer energie altijd in het oog en past de tijd aan voor een perfect resultaat. Dit betekent voor u altijd een optimaal resultaat.



Tickets uit de handmatige bedrijfsmodus:
Opgeslagen handmatige programma's met geselecteerde magnetron krijgen altijd dezelfde magnetronintensiteit. Deze wordt gelijkmatig verdeeld over het aantal gedefinieerde inschuifniveaus. Plaatst u een ticket in de iProductionManager in alle 6 niveaus, dan krijgt elk geplaatste ticket 1/6 van het magnetronvermogen. Wanneer u 3 tickets in de iProductionManager plaatst, krijgt u 3/6 resp. 50% van het magnetronvermogen.



Timer tickets:
Timer tickets in de iProductionManager hebben geen invloed op het klimaat of de magnetronfunctie. Ze dienen alleen als kookwekker of afteltimer.

! **Goed om te weten:** optimale en reproduceerbare resultaten van dezelfde kwaliteit behaalt u wanneer u telkens dezelfde hoeveelheid producten op elk toebehoren of elke drager plaatst.

Om ervoor te zorgen dat uw producten in de iHexagon perfect lukken, hebben we verschillende voorbeelden in bovencategorieën op de volgende toepassingspagina's samengevat.

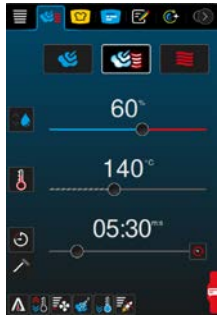
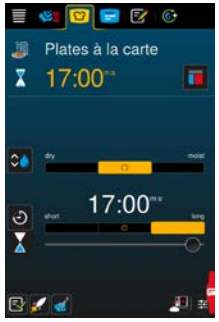
Deze suggesties zijn bedoeld om u te helpen de instellingen voor uw producten te vinden, ze op te slaan en zo een winkelwagen aan te maken. Afhankelijk van de aard van uw producten raden wij u aan deze vooraf in de iProductionManager te testen.

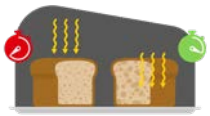
Wokgerechten, pastagerechten, rijstgerechten

Voor pasta- en rijstgerechten, Aziatisch, Italiaans of ook huisrecepten, die in grote hoeveelheden moeten worden verwarmd, geven wij u de volgende bereidingsadviezen:

- De opwarming in de gehele bak is altijd afhankelijk van verschillende factoren: zoals de consistentie van het gerecht, het zout- , water- en vetgehalte van het product, de materiaaleigenschappen, de structuur en de accessoire zelf. Meer informatie hierover vindt u in het hoofdstuk 'Welk effect heeft de magnetron op het te bereiden product?'.
- Losse pastagerechten kunnen zeer snel worden verwarmd.
- Consumptietemperaturen tussen 65-75 °C zijn vaak voldoende en houden de kleur en textuur van de voedingsmiddelen zacht.
- Er kunnen Gastronorm-bakken tot 65 mm diep worden gebruikt (zie het hoofdstuk 'Welk effect heeft de magnetron op het te bereiden product?').
- Ook hittebestendige kunststof houders kunnen worden gebruikt, mits de gebruiksaanwijzing van de fabrikant en de aangegeven maximale temperaturen worden aangehouden.

Hieronder vindt u voorbeeldproducten met de door ons voorgestelde instellingen. Deze dienen als inspiratie om op basis daarvan uw individuele gerechten samen te stellen en als ticket in uw winkelwagen op te slaan. Een handleiding hiervoor vindt u in het hoofdstuk 'Koken en bedrijfsmodi/iProductionManager'.

Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Mie-noedels, Mie Goreng, Soba-noedels (voorgekookte pasta, voorgekookte ingrediënten naar keuze, koud gemengd in Gastronorm-bak), ca. 2-2,5 kg	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgekookte pasta › vermengd met de betreffende saus › Groente als ingrediënt reeds voorgekookt en gekruid toevoegen		
Lasagne (voorgekookte lasagne, gekoeld in de porseleinen schaal), ca. 400 gram	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgekookte lasagne › In porties gevuld in een hittebestendige porseleinen schaal		

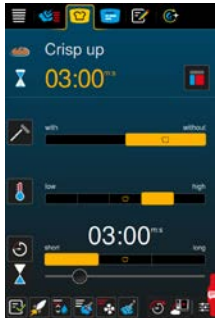
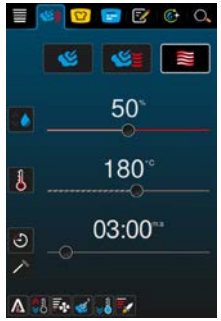
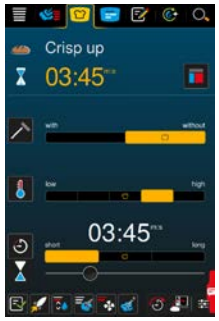
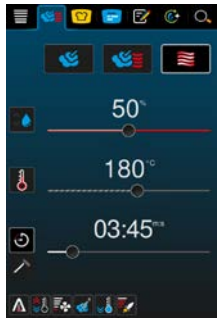
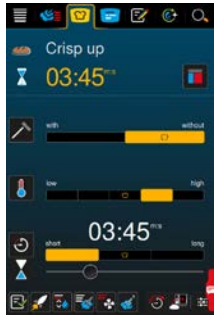
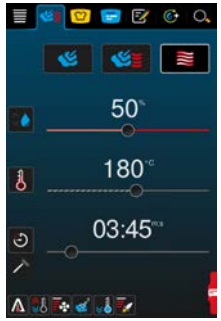


Bakkerijproducten, zoete brood- en banketproducten, gefrituurd gebak

Het rendement van de magnetron is relatief hoog bij bakkerijproducten. Deze zijn door hun textuur en poriën over het algemeen relatief gemakkelijk te verwarmen. (Zie ook hoofdstuk 'Welk effect heeft de magnetron op het te bereiden product?')

Meer handige informatie over het gebruik van de magnetron voor bakkerijproducten vindt u in het volgende hoofdstuk:

- Vooral bij het opbakken van vethoudende, diepvriesproducten kunt u enorm veel tijd besparen.
- Bij het opbakken van voorgebakken, diepvriesbakkerijproducten zijn vaak lagere temperaturen tussen 15 en 20 °C in de kern voldoende.
- Voorgebakken bakkerijproducten hoeven niet noodzakelijkerwijs van binnen te worden verwarmd, omdat ze anders vocht verliezen, zoals bijv. bij heel brood of stokbrood.
- Na het opbakken hebben bakkerijproducten een korte downtime nodig om de temperatuur in de kern te compenseren.
- Voor goede kookresultaten adviseren wij een geperforeerde braad- en bakplaat (1/1 GN #6015.1103).

Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Baguette, voorgebakken, diepvries, ca. 380-450 gr.	› diepvries: -18 °C › bevroren op een geperforeerde bakplaat laden › ca. 3 stuks per plaat		
Bagel, voorgebakken, diepvries, ca. 85-95 gr.	› diepvries: -18 °C › bevroren op een geperforeerde bakplaat laden		
Muffins, voorgebakken, diepvries, ca. 100 gr.	› diepvries: -18 °C › bevroren op een geperforeerde bakplaat laden		

3.4 iProductionManager met vastgelegde magnetronintensiteit

U hebt in het vorige hoofdstuk al kennis gemaakt met de iProductionManager. In de iHexagon hebben we deze echter uitgebreid om u te helpen bij uw snelle uitgifte.

Wilt u snel en tegelijkertijd flexibel reageren op de wensen van uw klanten en direct na de bestelling koken?

U wilt kleine hoeveelheden of afzonderlijke porties in de kortste tijd in de hoogste kwaliteit koken?

Willen uw klanten uw gerechten snel na de bestelling meenemen om ze te consumeren? Biedt u Grab&Go aan?

Staat snelheid voorop om wachtrijen en wachttijden aan de balie te voorkomen?

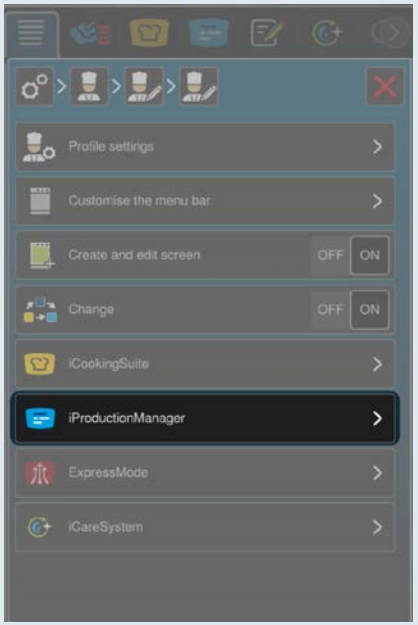
De koud voorbereide en mooi gepresenteerde gerechten moeten direct uit de toonbank worden gehaald en verwarmd en binnen enkele minuten worden gegeten?

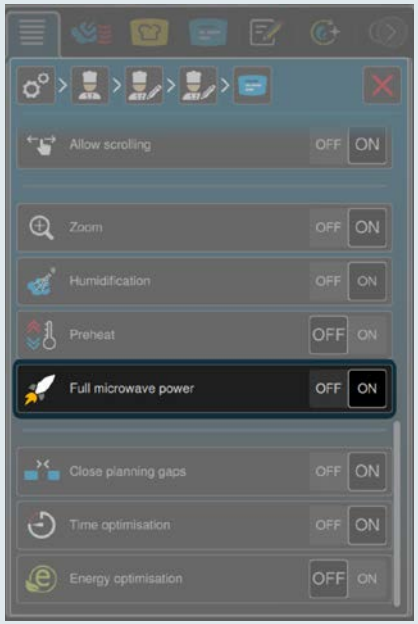
Als u deze vragen herkent, dan is de iProductionManager met het vastgelegde magnetronvermogen precies wat u nodig hebt.

De bereiding van de gerechten duurt minder dan drie minuten.

Naast het slim en volledig automatisch geregelde magnetronvermogen in de iProductionManager biedt de iHexagon de mogelijkheid om de magnetronintensiteit voor een hele winkelwagen in de vijf vermogensniveaus (0%, 25%, 50%, 75% en 100%) vast te leggen.

Deze instelling vindt u in de winkelwagen-instellingen onder het menupunt 'Microgolfregeling':





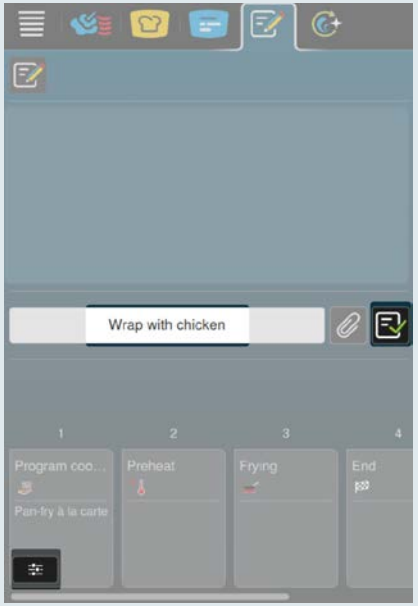
Houd er rekening mee dat niet alle producten de volledige magnetronintensiteit verdragen. Voor sommige producten is een instelling met 75% of 100% magnetronvermogen geschikt voor een snelle uitgifte, maar niet om een toonbank te vullen of voor te produceren.

De iProductionManager met vastgelegd magnetronvermogen is relevant voor een snelle service of om snel te serveren. De bestellingen worden onmiddellijk verwerkt en direct klaargemaakt. De focus ligt op snelheid bij de bereiding en het serveren. Producten die met deze functie in de iProductionManager worden bereid, zijn meestal binnen drie minuten klaar voor uitgifte en moeten vooraf worden afgestemd op de betreffende eisen van het menu en worden getest.

Afzonderlijke kleine meeneemgerechten zoals wraps of burrito's, zijn bijzonder geschikt voor de magnetron en heel snel klaar voor consumptie. Het is ook belangrijk of u de wrap alleen wilt opwarmen, omdat deze gevuld is met sla en rauw voedsel, of dat u een burrito heel heet wilt maken. Test dit vooraf en leg zo uw perfecte gaartijd vast.

De tickets voor uw uitgiftesituatie voor uw winkelwagen kunt u als volgt aanmaken:

Ga naar de programmeermodus. Selecteer of u een handmatig programma of een kookpad uit de iCookingSuite wilt opslaan.

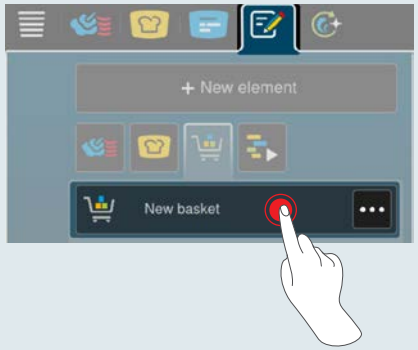


Wanneer u hebt gekozen voor een kookpad uit de iCookingSuite kunt u nu uw individuele naam aanmaken en via de instellingen uw parameters invoeren.

Bevestig uw invoer door op de groene knop met het vinkje te drukken en sla deze vervolgens op.

Handmatige instellingen kunt u op dezelfde manier uitvoeren. Nadat u dit voor de gewenste producten hebt gedaan, kunt u meerdere van deze tickets in één winkelwagen samenvoegen.

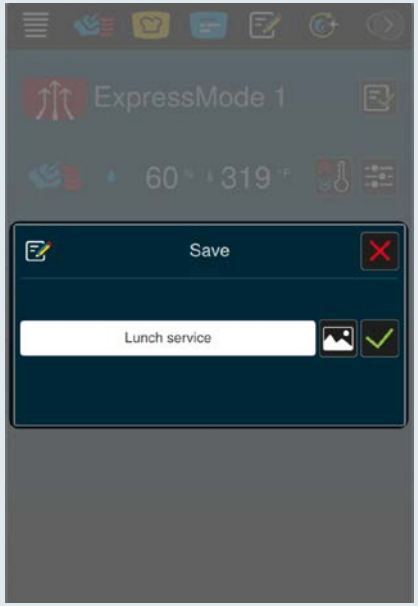
Maak deze vervolgens in de programmeermodus onder het winkelwagen pictogram aan, geef er een naam aan en wijs hem uw eerder opgeslagen tickets toe.



In de programmeermodus kan de opgeslagen winkelwagen met een eenvoudige druk op de knop worden gestart.

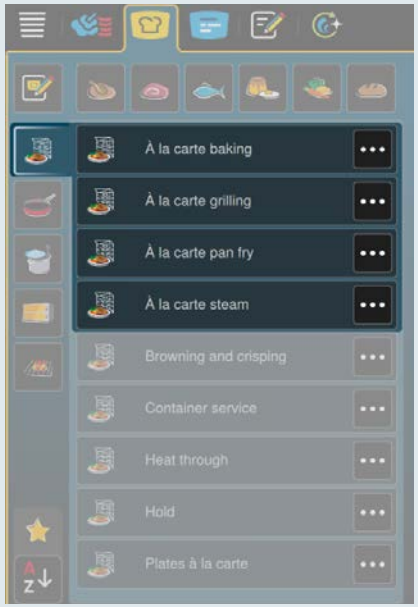
Aangezien we ons in een snel serveerscenario bevinden, hebt u de mogelijkheid om de gehele winkelwagen van een bepaalde magnetronintensiteit te voorzien. U kunt alle tickets voorzien van 100%,75%, 50% of ook 25% magnetron.

Ga hiervoor als volgt te werk:

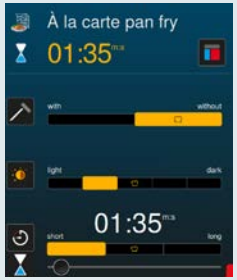


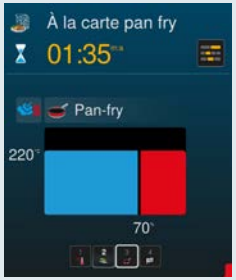
Toepassingsvoorbeelden voor de iProductionManager met vastgelegde magnetronintensiteit

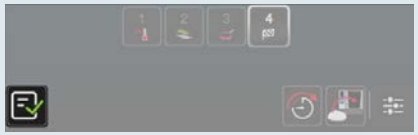
We hebben u al laten zien hoe u de instellingen voor een ticket of een winkelwagen kunt configureren. Nu willen we u aan de hand van de volgende voorbeeldproducten helpen om een inschatting te krijgen van de klimaat- en tijdparameters en met behulp van onze inspiratie uw eerste service te starten.



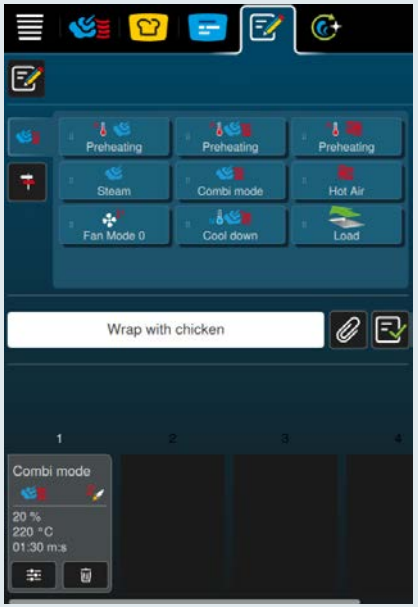
Winkelwagen met tickets uit de iCookingSuite:
de à la carte kookpaden van de iCookingSuite zijn bijzonder geschikt als uitgangspunt voor snelle toepassingen met gebruik van de vastgelegde magnetronintensiteit.







Door de knop Opslaan te selecteren, kunt u eerder geteste instellingen direct opslaan en als ticket in de winkelwagen van de iProductionManager oproepen.



Winkelwagen met tickets uit de handmatige modus:
u kunt ook met uw handmatige instellingen werken en deze als ticket opslaan.

Om de beste kwaliteit en de hoogst mogelijke snelheid te bereiken, is een optimale en gestandaardiseerde bereiding van de producten en snacks belangrijk. Daarom hebben we belangrijke tips en trucs voor u samengesteld.

Wraps, burrito's, taco's

Voor producten in een wrap en die worden verwarmd, adviseren wij de volgende bereiding:

› Het product hoeft in de kern niet noodzakelijkerwijs tot 90-100 °C te worden verwarmd. Vaak zijn lagere temperaturen, zoals 55-65 °C, voldoende om de kleur en consistentie van het voedsel optimaal te behouden en het zacht te houden. Een consumptietemperatuur binnen dit bereik is raadzaam. De ingrediënten voor een wrap kunt u het best op basis van de serveertemperatuur kiezen. Wat houdt dit in? Het is belangrijk om te overwegen of bijvoorbeeld een wrap met rauwkost slechts licht moet worden verwarmd. Een burrito kan worden geserveerd bij een temperatuur van 55-65 °C (naargelang de lokale vereisten). De serveertemperatuur beïnvloedt de bereidingstijd in de iHexagon en de manier waarop de vulling wordt bereid. Houd er rekening mee dat de ingrediënten in de buitenste laag (ongeveer 1-2 cm) sneller worden verhit dan de kern.

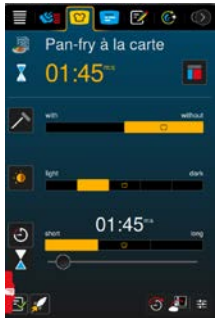
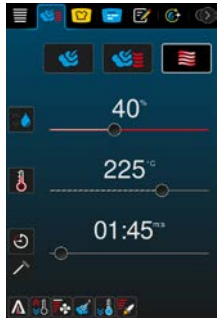
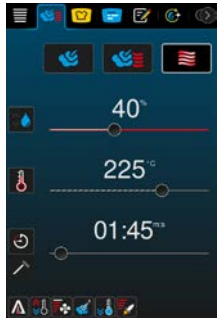
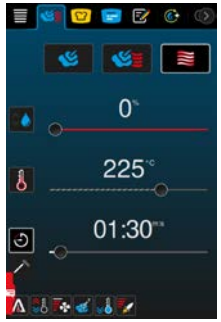
› Componenten die warm of heet moeten zijn, behoren tot de buitenste laag, zoals gegrilde groenten, voorgegaarde vleesstukken of dips en sauzen.
› Ingrediënten die slechts licht moeten worden verwarmd, kunnen in het midden worden geplaatst, zoals sla. Het is ook een goed idee om babyspinazie te gebruiken in plaats van salade. Laat uw creativiteit gerust de vrije loop.
› Voor een mooi grillpatroon kunt u het beste een grill- en bakplaat (1/1 GN #60.71.617) gebruiken. Deze beschikt over een grillzijde voor traditionele grillstrepen en een bakzijde met rondomlopende rand om kort te braden. De grill- en bakplaat is de ideale aanvulling op uw geserveerde menu.

1. Bestrijk eerst het wrapdeeg of de tortilla met saus en leg er vervolgens de voorgekookte vleesvulling of het voorgekookte vegetarische ingrediënt als eerste laag op.

Leg de salade als laatste laag in de wrap zodat hij in het midden blijft en niet te gaar wordt. Sla vervolgens de buitenkanten naar binnen.

2. Rol de wrap met lichte druk op en laat hem met de overlappende kant op een grill- en pizzaplaat of een braad- en bakplaat koken.

3. U kunt de afgewerkte wrap ook in een stuk papier rollen en direct in het hittebestendige papier bakken om te serveren.

Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Wrap voor de verkoop in warme toestand, bijv. kipwrap, ca. 350 gram, ca. 6-8 cm diameter, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgekookte vleescomponent › buitenlaag zure room, guacamole, mayonaise of hummus › Groenten eventueel al voorgegrild en gekruid › verpakt in wrappapier + 15 seconden		
Wrap voor de verkoop in warme toestand, bijv. groentewrap, ca. 350 gram, ca. 6-8 cm diameter, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › Groenten eventueel al voorgegrild en gekruid › buitenlaag zure room, guacamole, mayonaise of hummus › verpakt in wrappapier + 15 seconden		
Wrap voor de verkoop in licht verwarmde toestand, bijv. rauwkostwrap, ca. 350 gram, ca. 6-8 cm diameter, ca. 35-45 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › Groenten, rauw en gekruid › buitenlaag zure room, guacamole, mayonaise of hummus › verpakt in wrappapier + 15 seconden		

Burgers, sandwiches, platte broodjes, panini

Voor kant-en-klare, voorbereide burgerproducten of panini's, sandwiches of belegde platte broodjes adviseren wij de volgende bereiding:

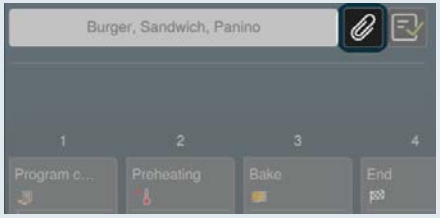
› Verwarm de producten tot 55-65 °C om de kleur en consistentie optimaal te behouden.
› Uw burger moet in 2-3 minuten klaar voor consumptie zijn? Kook de burger bijv. in twee helften en beleg hem pas na het opwarmen met de gevoelige ingrediënten, zoals sla of rauwe uienringen. Overweeg ook of u een processtap kunt besparen. Misschien is het zinvol om in plaats van de uienringen een uienchutney of in plaats van de komkommer een komkommerrelish te gebruiken, die ook verwarmd kunnen worden? Zo kunt u alles tegelijk bereiden.
› Vethoudende sauzen bevorderen het opwarmen. Gebruik sauzen die ook warm kunnen worden gegeten. Een zelfgemaakte tomatensalsa of een cocktailsaus.
› Voor een grillpatroon wordt het gebruik van een grill- en bakplaat (1/1 GN #60.71.617) aanbevolen. Deze heeft een grillzijde voor traditionele grillstrepen en een bakzijde met een omlopende rand voor kort gebraden gerechten. De ideale aanvulling op uw geserveerde menu's.
› Daarnaast biedt een braad- en bakplaat (1/1 GN #6013.1103) vergelijkbare bereidingsmogelijkheden. Voor een eenvoudigere hantering kan het zinvol zijn om een 2/3 braad- en bakplaat (2/3 GN # 60.73.671) te gebruiken?

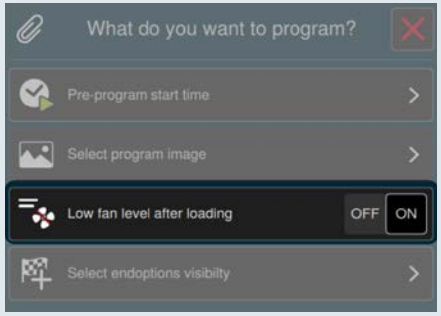
Uw toepassing aan de hand van een burger:

› Als u de burger incl. de bijgerechten wilt koken, moet u erop letten dat de sla en andere gevoelige ingrediënten door de vleesburger of de kaas worden beschermd. Als alternatief kunt u de sla, tomaten en komkommer na het koken aanbrengen.
› Burgers kunnen ook worden bereid in hun afzonderlijke componenten, zoals broodjes of hamburgers, om uw klanten een bredere keuze te bieden.
› Met de iHexagon is het mogelijk om vooraf belegde, koude burgers aan te bieden. De klant kan een hamburger uit de toonbank kiezen en deze vervolgens warm laten serveren. De aangeboden burgers worden in opengeklapte toestand bereid. Met een hoogte van 2-4 cm bijzonder snel te verwarmen.

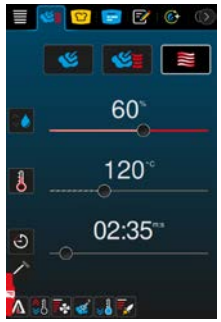
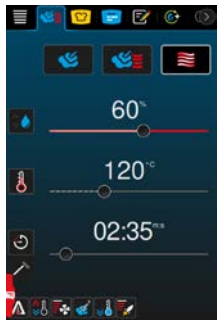
› Bij opengeklapte burgers kunt u de ventilatorsnelheid verlagen om te voorkomen dat kaas, uien en bacon rondvliegen.
Wilt u deze instelling aanpassen aan uw product?

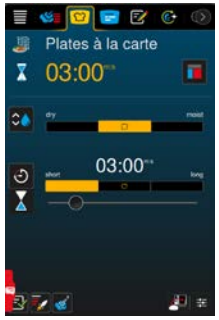
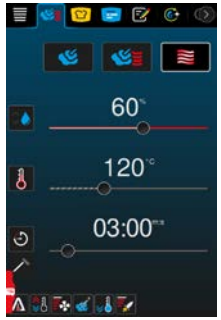
Hier leest u hoe u dit kunt selecteren:





Het is mogelijk om burgers, panini's of sandwiches op te warmen in afhaalverpakkingen. Deze verpakkingen moeten zijn goedgekeurd voor de ingestelde temperaturen. Voor het opwarmen in een goedgekeurde hittebestendige verpakking moet u vanwege het extra omhulsel ongeveer 15 tot 20 seconden toevoegen aan de gaartijd.

Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Burger met gehaktburger (bijv. burgerbroodje, burgersaus, bladsalade, augurk, tomaat, cheddar, hamburger), ca. 250-300 gr. Totaal, ca. 12-14 cm diameter, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgegaarde hamburger, ca. 1-3 cm dik › voorgeroosterd broodje › Sauzen dienen als 'verbinding' tussen de lagen en verdelen de warmte optimaal in het product › Groenten eventueel al voorgegrild en gekruid › bescherm gevoelige ingrediënten met een laagje vlees of groenten		
Crispy Chicken Burger (bijv. burgerbroodje, gepaneerde kippenborst, saus, salade, augurk, tomaat), ca. 250-300 gr. Totaal, ca. 12-14 cm diameter, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgegaarde, gepaneerde kippenborst van ca. 1-3 cm dik › voorgeroosterd broodje › Sauzen dienen als 'verbinding' tussen de lagen › Groenten eventueel al voorgegrild en gekruid › bescherm gevoelige ingrediënten met een laagje vlees of groenten		

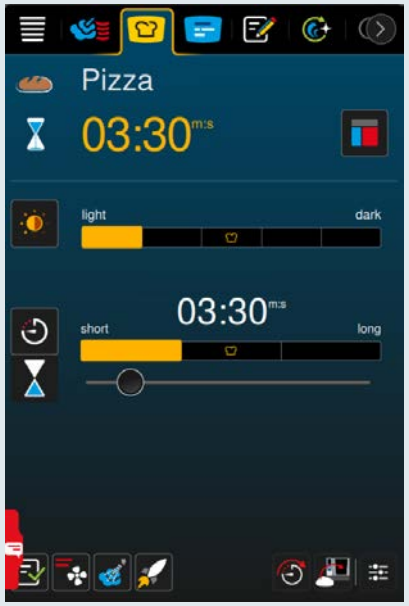
Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Sandwiches of panini (bijv. pulled pork/ rundvlees/grill-groentevulling, saus, salade, uien), ca. 200-250 gr. Totaal, ca. 3-5 cm hoog, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgegaarde vlees- of groentecomponent ca. 1-2 cm hoog › Groenten eventueel al voorgegrild en gekruid › op voorverwarmde grillplaat leggen		

Pizza, pinsa, belegde baguette vers en diepvries

Voor verkoopklare, voorbereide, belegde deegbodems zoals pizza, pinsa of flammkuchen adviseren wij over het algemeen de volgende bereiding:

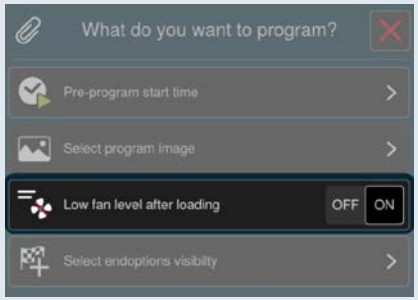
- De pizza kan net als een normale pizza uit de combi steamer of bakoven worden gebakken, d.w.z. alle gevoelige ingrediënten zoals rucola, basilicum enz. kunnen er zoals gebruikelijk pas na het bakken worden opgelegd.
- In de iHexagon staat uw flexibiliteit voorop. Warme toonbanken behoren tot het verleden. Geen uitdroging, geen kwaliteitsverlies, geen voedselverspilling. Bak uw deegproduct tijdens de productietijd eenvoudig voor met of zonder saus, koel het halfgebakken product met een snelkoeler en gebruik deze als basisproduct. Nu kunt u bij elke bestelling uw toppings er individueel op leggen of flexibel pizza's op verzoek klaarmaken.

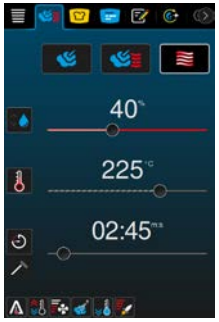
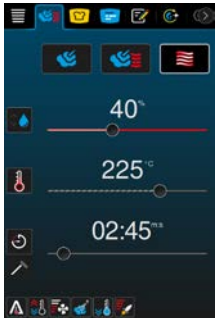
Voor het voorbakken van deze pizza's of pinsa's raden we de volgende instelling aan:

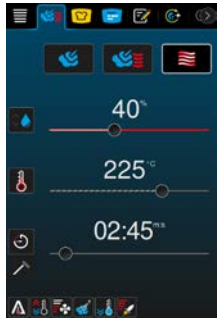


- Voor een knapperige bodem gebruikt u het best een grill- en pizzaplaat (1/1 GN #60.70.943)
- Voor een goede voorbereiding en eenvoudige hantering bij het serveren is een geperforeerde braad- en bakplaat (1/1 GN #6015.1103) geschikt. Vanwege de eigenschappen en de speciale TriLax-coating hoeft het toebehoren niet te worden ingevet of voorverwarmd.
- Afhankelijk van de conveniencegraad van de pizza is vaak ook een eenvoudig GN-rooster voldoende
- Bij ingrediënten zoals kaas, salami of lichte componenten adviseren wij een lager ventilatortoerental na het beladen. Dit voorkomt dat de ingrediënten in het rond vliegen.

Deze instelling vindt plaats in de programmeermodus onder de paperclip voor:



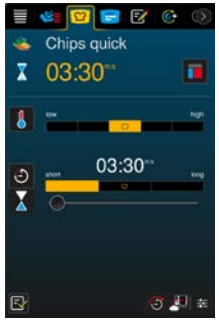
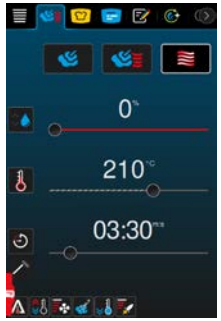
Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Pizza met voorgebakken deegbodem (bijv. pizzabodem, tomatensaus, vlees- of groentebeleg, ui, kaas, rucola), ca. 250-300 gr. Totaal, ca. 28-30 cm diameter, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgegaarde deegbodem van ca. 1-1,5 cm dik › rauw beleg, bijv. salami, ham enz. › Groenten eventueel al voorgegrild en gekruid › kwetsbare ingrediënten zoals rucola of basilicum er na het bereiden op leggen		
Pizza met voorgebakken deegbodem, diepvries (bijv. pizzabodem, tomatensaus, vlees- of groentebeleg, ui, kaas), ca. 250-300 gr. Totaal, ca. 28-30 cm diameter, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Diepvries: -18 °C › diepvriespizza › rauw beleg, bijv. salami, ham enz. › kwetsbare ingrediënten zoals rucola of basilicum er na het bereiden op leggen		

Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Pinsa met voorgebakken deegbodem (bijv. pinsabodem, tomatensaus, vlees- of groentebeleg, ui, kaas, rucola), ca. 250-300 gr. Totaal, ca. 28-30 cm diameter, ca. 65-75 °C serveertemperatuur	› Koelkast: 3-6 °C › koude, voorgegaarde deegbodem van ca. 1-1,5 cm dik › rauw beleg, bijv. salami, ham enz. › Groenten eventueel al voorgegrild en gekruid › kwetsbare ingrediënten zoals rucola of basilicum er na het bereiden op leggen		

Bijgerechten, aardappelproducten

Voor voorgegaarde aardappelproducten adviseren wij over het algemeen de volgende bereiding:

› Voor aardappelproducten zoals frietjes, steakhouse fries of kroketten adviseren wij voor optimale bereidingsresultaten de CombiFry (1/1 GN #6019.1150). Hiermee kunt u grote hoeveelheden voorgefrituurde aardappelproducten bereiden zonder extra vet. Door de geoptimaliseerde golfbodem wordt het contact van de te bereiden producten met elkaar geminimaliseerd wat voorkomt dat de producten aan elkaar plakken. De vrije luchtcirculatie garandeert een optimale, gelijkmatige bruining en knapperige kleuren.
› Voorgegaarde aardappelproducten zoals rösti of wedges bereidt u het beste op een ongeperforeerde braad- en bakplaat (1/1 GN #6013.1103) of op een graniet-geëmailleerde plaat (1/1 GN #6014.1102).

Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Patat, ca. 7x7 mm, bijv. Quick oven fries	› Diepvries: -18 °C › ca. 7x7 mm dik › Patat voor snelle bereiding, zoals Quick oven fries of Turbo fries		

Verpakte gerechten (grab & go)

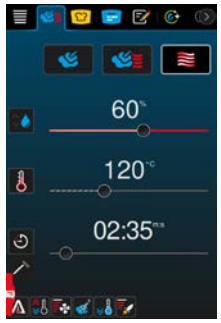
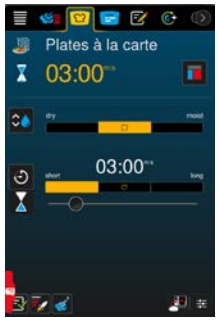
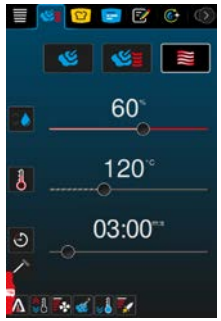
Voor kant-en-klare take-away- of grab & go-producten adviseren we over het algemeen de volgende bereiding:

› Voorverpakt en voorgegaard voedsel dat voor of na het opwarmen wordt gemengd, biedt maximale flexibiliteit en individualisering. Vraagt u zich af hoe u daarvan kunt profiteren? Denk eens aan het gebruik van een basisingrediënt zoals mie- of rijstnoedels en varieer met uw toppings. Dit betekent dat u verschillende sauzen of vlees- en groentesoorten gebruikt. Afhankelijk van de bestelling van de klant kunt u deze individueel samenstellen en koken.

› Vul uw menuschotel eerst met voorgekookte, gekruide bijgerechten, zoals pasta, en leg er uw toppings op.

› Tijdens het koken blijft de bak open in de kookkast en wordt pas daarna gesloten.
› Dit is ook geschikt voor gerechten die uit twee componenten bestaan, bijv. een pasta-groentemengsel waar vervolgens een soep overheen wordt gegoten. Wat zijn de voordelen bij het gebruik van meerdere afzonderlijke componenten? U kunt uw vloeistoffen in de productielaag houdbaar en hygiënisch voorbereiden, vervolgens indien nodig uitnemen, verwarmen en direct serveren. Zo kunt u snel en eenvoudig inspelen op de wensen van uw gasten.

› Vloeibare producten in de kookzak moeten op een GN-bak worden verwarmd. Dit voorkomt dat de inhoud van defecte zakken weglekt.

Gerecht	Uitgangstemperatuur en bijzonderheden	iCookingSuite	Handmatige instelling
Gerechten in hittebestendige beker of bak, inhoud van de bak ca. 550-650 ml, bijv. roerbakpasta in de Noodle Box	› Koelkast: 3-6 °C › voorgegaarde en gekoelde producten met een losse consistentie › weinig compacte massa		
gerechten in hittebestendige beker of bak, inhoud van de bak ca. 350-450 ml, bijv. curry-kokossoep met udon in de Noodle Box	› Koelkast: 3-6 °C › voorgekookte soep in kookbestendige zak, ca. 200-250 ml met max. 2-4 cm hoogte › in gesloten GN-bak 20 mm › Pasta apart in de Asia Noodle Box (kooktijd ca. 1 minuut)		

4 De iHexagon ExpressMode

De ExpressMode combineert eenvoud, snelheid en de hoogst mogelijke kwaliteit bij het verwarmen van afzonderlijke gerechten in drukke omgevingen en is speciaal ontwikkeld voor de eisen van concepten met bestelling en directe service van producten en dranken met cook & chill-producten. Het draagt bij aan een optimale workflow en verhoogt de klanttevredenheid.

Wat is de ExpressMode?

De ExpressMode is een speciale kookmodus waarmee afzonderlijke gerechten of componenten bijzonder snel en eenvoudig kunnen worden verwarmd.
Daarbij wordt een uniform klimaat in de kookkast gecreëerd dat optimaal geschikt is voor een groot aantal
producten.

De focus ligt op het bereiken van een optimaal resultaat met zo weinig mogelijk handelingen – ideaal voor snelle dagelijkse service.

Wat zijn de toepassingsscenario's van de ExpressMode?

De ExpressMode is vooral geschikt voor omgevingen met directe bestelling en snelle service. Hierbij worden producten en snacks warm of heet aangeboden en de interactie met de klant duurt idealiter minder dan 3 minuten. De ExpressMode is speciaal ontwikkeld voor concepten waarbij de producten pas bij bestelling worden verwarmd. Zo kunnen processen efficiënt worden vormgegeven en blijft de kwaliteit van de gerechten constant hoog.

Typische toepassingsscenario's:
› 'Grab, heat & go' - product kiezen, verwarmen, meenemen.
› 'Order, pay, take' - bestelling plaatsen, betalen, product ontvangen.

Typische producten die met de ExpressMode worden verwarmd, zijn bijvoorbeeld pizzastukken, broodjes, burgers, panini's, wraps, muffins, croissants en nog veel meer.

4.1 ExpressMode – Structuur en bedieningsconcept

De ExpressMode is zo ontworpen dat hij de eisen in de snelle dagelijkse service optimaal ondersteunt. Hiervoor is hij in twee duidelijk gestructureerde gedeelten onderverdeeld: de ExpertView en de UserView.

De eerste inbedrijfstelling
Vanaf softwareversie 18.0.20 bevindt de ExpressMode zich in de menubalk rechts naast het vergrootglas van de SearchAssistant. De pijl in de rechterbovenhoek leidt u direct naar de ExpressMode.

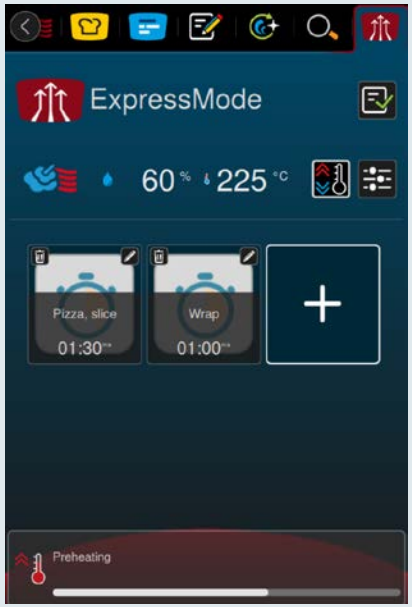
Door te klikken op de knop ExpressMode start deze onmiddellijk met het configuratiescherm, de ExpertView.

4.2 ExpertView – voor professionals met gevoel voor verantwoording

ExpertView is bedoeld voor geautoriseerde gebruikers zoals RATIONAL-toepassingsadviseurs, filiaalmanagers of verantwoordelijken voor het winkelconcept. Hier zijn uitgebreide functies beschikbaar om de ExpressMode individueel aan de betreffende eisen aan te passen:

- Klimaat kookkast instellen: de bedrijfsmodus (hete lucht, combinatie, stoom), temperatuur en vochtigheid kunnen centraal voor alle producten worden gedefinieerd.
- Individuele programma's aanmaken: de magnetronintensiteit, ventilatorstanden, tijd en vochtigheid kunnen flexibel in meerdere programmastappen worden geconfigureerd.
- Optimalisatie door aanpassingen: programma's kunnen worden voorzien van namen en afbeeldingen – voor een intuïtieve en snelle selectie.
- Moeiteloze integratie: de ExpressMode past visueel en functioneel in het MyDisplay-systeem en maakt gebruik van beproefde functies uit het handmatig koken en de iProductionManager.

Na de eerste selectie van de ExpressMode wordt de ExpertView gestart, zodat een eerste instelling eenvoudig en ongecompliceerd kan worden aangemaakt:

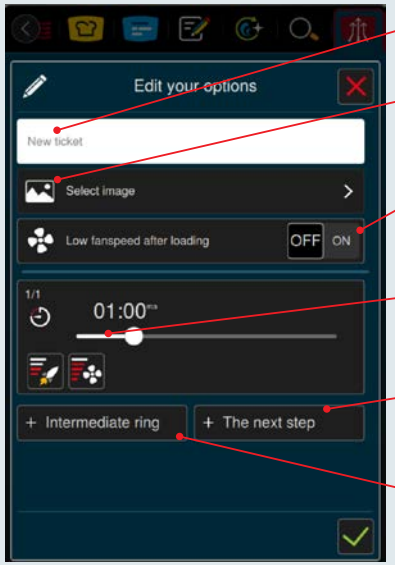


Door keuze van de instelknop kan het **basisklimaat** worden vastgelegd. Dit gebeurt in de gebruikelijke stijl van de handmatige instelmogelijkheden en geldt voor alle ingestelde tickets.

Al na de bevestiging start de voorverwarmingscyclus voor het basisklimaat.

Een ticket voor uw product kunt u in ExpertView eenvoudig aanmaken door het '+'-pictogram te selecteren.

De kookparameters kunt u in een handomdraai en intuïtief instellen.



Hier kunt u de naam van uw product invoeren.

Een productafbeelding helpt uw mede-werkers om sneller het juiste ticket te selecteren.

Voorkomt het rondvliegen van lichte of kleine ingrediënten direct na het beladen (bijv. kaas op pizza).

Instelling van de duur, magnetronintensi-teit en ventilatorsnelheid van de kookstap.

Voeg een volgende stap toe, bijv. voor een interactie zoals omdraaien of ingredi-ent toevoegen.

Akoestisch signaal voor een volgende stap of interactie.

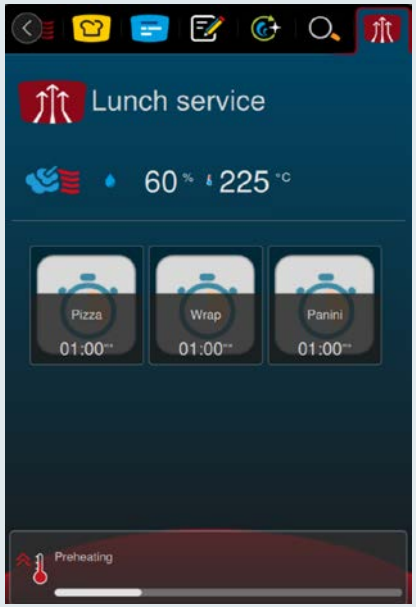
De volgorde van de tickets kunt u, zoals gewoonlijk, met drag & drop naar wens wijzigen.

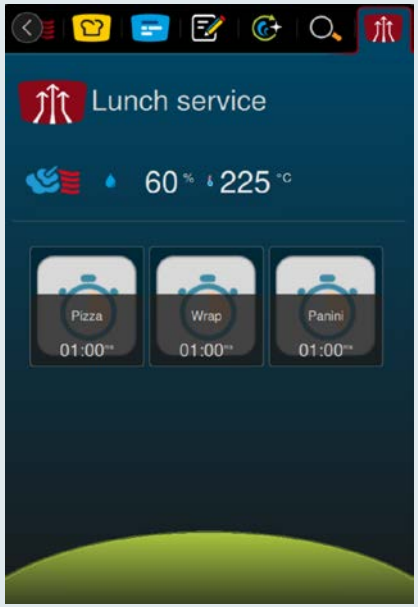
In de ExpressMode kunt u uw productassortiment heel gericht afstemmen op uw specifieke uitgiftescenario's en -tijden. Of het nu gaat om gerechten voor een snelle lunchservice of snacks voor de middagdienst – sla uw programma's op zoals ze bij uw concept passen.

Net als bij alle RATIONAL-toepassingen is het opslaan heel eenvoudig: druk gewoon op de knop Opslaan en uw instellingen worden permanent opgeslagen.

De opgeslagen programma's zijn overzichtelijk terug te vinden in de programmalijst onder het tabblad ExpressMode. Zo hebben uw medewerkers snel toegang tot de passende ExpressMode-winkelwagens – zonder lang zoeken of opnieuw configureren. Deze worden gestart in de UserView. (zie volgende paragraaf)

Natuurlijk kunt u in dit bereik ook uw nieuwe ExpressMode-winkelwagens aanmaken.





Het voorverwarmen wordt bovendien aangegeven met een rode boog op het display. Als de iHexagon klaar is, verschijnt er een groene boog onderaan het scherm.

4.3 UserView – voor snel en veilig dagelijks gebruik

In de UserView kan het personeel met één klik de bediening uitvoeren om zelfs bij hoge belasting productief te blijven – zonder intensieve training, complexe instellingen of afleidende elementen. De overzichtelijke interface ondersteunt de volledige concentratie op de service. De UserView is speciaal ontworpen voor medewerkers in de winkels – met het accent op eenvoudige en veilige bediening, zodat de toepassing intuïtief en zonder omwegen kan worden gebruikt.

Toepassingsgebieden en voordelen van de ExpressMode
De ExpressMode is ideaal voor bedrijven waar medewerkers veel taken tegelijkertijd uitvoeren – bijvoorbeeld in de verkoop, klantenservice of bij de bereiding. De bediening van het kooksysteem moet daarbij zo eenvoudig en tijdbesparend mogelijk zijn,
omdat de medewerkers geen tijd hebben om zich op de bediening van de combi steamer te concentreren.

De ExpressMode is bijzonder geschikt voor snelle serviceomgevingen zoals zelfbedieningsbalies of grab & go-concepten. Waar tot nu toe een combi steamer met een afzonderlijke speedoven werd gecombineerd, biedt de ExpressMode in de iHexagon een efficiënt alternatief

De voordelen op een rijtje:

- **Snel en hoogwaardig verwarmen:**
  individuele instellingen voor magnetronintensiteit, ventilatorstand en tijd zorgen voor een optimale kwaliteit van de gerechten.
- **Intuïtieve bediening:**
  de gebruikersinterface is overzichtelijk en met 1 klik te bedienen,
  ideaal voor drukke werkomgevingen.
- **Moeiteloze integratie:**
  de ExpressMode biedt u een eenvoudige en begrijpelijke gebruikersinterface.
- **Ideaal voor gestandaardiseerde producten:**
  bijzonder geschikt voor concepten met gestandaardiseerde producten die bij bestelling snel en betrouwbaar moeten worden verwarmd.

5 Tips en trucs

Groenten en bijgerechten

Groenten zijn in de iHexagon bijzonder snel klaar. Door de perfecte combinatie van de combi steamer-technologie met de magnetron kan het kookproces enorm worden verbeterd.

Microgolven stimuleren vooral de beweging van de watermoleculen in de te bereiden producten. De wrijvingsenergie verwarmt het product.

We hebben de magnetron al optimaal in onze slimme kookpaden geïntegreerd. U hoeft alleen het gewenste kookpad van de iCookingSuite te starten. De rest regelt uw iHexagon voor u.

Vooral groenten met een hoog watergehalte zijn door dit effect veel sneller klaar en hun voedingsstoffen blijven behouden.

! Denk eraan dat door de magnetrontechnologie kortere kooktijden kunnen worden ingesteld. Als vuistregel kan worden gesteld dat de aanbevolen bereidingstijd van de fabrikant op de productverpakking, bijv. bij het koken van rijst in de iHexagon, met 30-40% kan worden verkort.

Vis en vlees

Voor de bereiding van wild-, rund- en varkensvleesproducten, waarvan de gaarheid tussen 'rare' en 'medium' moet liggen, hebben we in het iCookingSuite-kookpad 'Vlees grillen' bewust een te selecteren magnetronfunctie opgenomen. Door de gelijktijdige inwerking van hitte en microgolven krijgt u een knapperige buitenkant, maar ook de interne gaartoestand wordt versneld, waardoor een gerecht van wild, rund of varkensvlees sneller gaart en mogelijk te gaar wordt.

Gevogelte, gehakt en vis zijn echter geen probleem, omdat ze een bepaalde kerntemperatuur vereisen. Verdeel uw producten hiervoor altijd in gelijke stukken om ervoor te zorgen dat alle stukken volledig gaar zijn.

Wanneer u vlees in de magnetron bereidt, zout u het gerecht indien mogelijk pas na het koken. Zout onttrekt vocht aan het vlees, waardoor het risico bestaat dat het uitdroogt.

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Lemerij 1
7555 PX HENGELO (OV)
The Netherlands

Tel. +31 88 220 8000

info@rational.nl
rational.nl

24.178 · V-02 · DP/Ad · 11/25 · nl_NL
Technische wijzigingen, ter verbetering van de apparatuur, voorbehouden.