



**Bruksanvisning.**

iHexagon®



iHexagon är din specialist för högsta matkvalitet på kortast möjliga tid. Den gör det genom att på ett intelligent sätt anpassa ånga, varmluft och mikrovågor till varandra. På alla sex gejderspår. Det innebär en helt ny produktkategori.

#### Fördelarna i korthet.

- › **Matkvalitet**  
Många maskiner arbetar snabbt. Men det är bara en som kan uppnå hög matkvalitet. Oavsett vilken mat som ska tillagas. iHexagon kan allt och anpassar sig efter maten.
- › **Tidsbesparing**  
Snabbhet är – tillsammans med matkvalitet – A och O. För att ingen kund ska behöva vänta och för att omsättningen ska bli hög.
- › **Produktivitet**  
Producera mer på samma eller till och med kortare tid. Rena barnleken för iHexagon eftersom den kan arbeta på alla sex nivåer samtidigt.
- › **Flexibilitet**  
Stora mängder, små mängder, olika livsmedel samtidigt, snabb efterproduktion, utökat utbud av rätter. Det är det som gör iHexagon så flexibel.



## Kapitel 1

- 6 Hur syns mikrovågsfunktionen i driftlägena?
  - 1.1 Integrering av mikrovågorna i iCookingSuite
  - 1.2 Integrering av mikrovågorna vid manuell tillagning
  - 1.3 Användning av mikrovågorna i programmeringsläget
  - 1.4 Mikrovågskoncept i iProductionManager

## Kapitel 2

- 14 Hur fungerar den här tekniken?
  - 2.1 Hur påverkar mikrovågstekniken maten?
  - 2.2 Vad påverkar mikrovågorna i tillagningsprodukten?
  - 2.3 Vad skiljer iHexagon från iCombi Pro?
  - 2.4 Hur beskickas iHexagon mest effektivt?

## Kapitel 3

- 22 Matlagning och driftlägen
  - 3.1 iCookingSuite
  - 3.2 Manuellt driftläge
  - 3.3 iProductionManager i standardläget
    - › Användarexempel för iProductionManager i standardläget
  - 3.4 iProductionManager med fastställd mikrovågsintensitet
    - › Användarexempel för iProductionManager med fastställd mikrovågsintensitet

## Kapitel 4

- 74 iHexagon ExpressMode
  - 4.1 ExpressMode – uppbyggnad och manövreringskoncept
  - 4.2 ExpertView – för proffs med ansvar
  - 4.3 UserView – för snabb och säker användning i vardagen

## Kapitel 5

- 82 Tips och knep

# 1 Hur syns mikrovågsfunktionen i driftlägena?

Mikrovågsaktiviteten syns alltid i statusraden:



I iHexagon visas mikrovågsfunktionens aktivitet som aktiv eller inaktiv med hjälp av ett raketpiktogram i statusraden. Visningen av funktionsstatus uppfyller säkerhetsrelevanta föreskrifter och godkännandekrav.

Mikrovågsfunktionen är perfekt integrerad i de olika driftlägena i iCookingSuite och regleras på ett intelligent, energieffektivt och optimalt sätt.

Det kan innebära att mikrovågorna är inaktiva – även om de har aktiverats t.ex. vid förvärmning av matlagnings-systemet eller i ett tillagningssteg för iCookingSuite – för att säkerställa högsta möjliga energieffektivitet eller optimal produktkvalitet.



## 1.1 Integrering av mikrovågor i iCookingSuite

Utöver den vanliga kombiugnstekniken är mikrovågstekniken intelligent integrerad i iCookingSuite för att garantera enastående matkvalitet utan kvalitetsförluster på kortast möjliga tid.

Under tillagningsprocessen anpassas mikrovågsintensiteten samt viktiga parametrar som temperatur, luftfuktighet och tid regelbundet för att önskat tillagningsresultat ska uppnås.



Med den här valknappen kan du avaktivera mikrovågsfunktionen före beskickning om du vill tillaga produkten utan mikrovågor.




Om mikrovågssymbolen inte syns eller saknas utförs tillagningsprocessen utan att mikrovågsugnsfunktionen används. En översikt över tillagningsprocesserna utan mikrovågor samt en förklaring finns i kapitel 2.2.

## 1.2 Integrering av mikrovågor vid manuell tillagning

I manuellt läge på iHexagon kan du välja klimaten Ånga, Varmluft eller en kombination av båda. Förutom inställningsmöjligheterna för fukt, ugnstemperatur, tid eller kärntemperatur har iHexagon dessutom inställningsmöjligheter för mikrovågseffekten.



När mikrovågsfunktionen är aktiverad kan du av säkerhetsskäl inte arbeta i **permanent drift** , eftersom användning av mikrovågor utan beskickning leder till skador på matlagningssystemet.

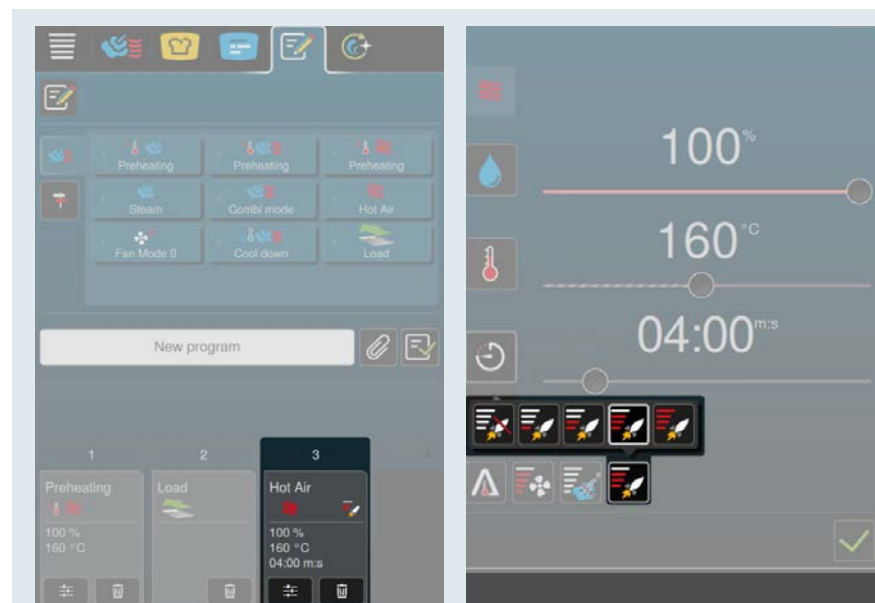


Mikrovågsknappen avaktiveras och är inte längre tillgänglig om manuellt driftläge redan används i **permanent drift**.

Observera att mikrovågsfunktionen är tillgänglig i manuellt driftläge upp till 260 °C. Vid temperaturer över 260 °C är användning av mikrovågor inte längre möjlig i manuellt driftläge.

## 1.3 Användning av mikrovågor i programmeringsläget

Med iHexagon kan du naturligtvis även själv skapa manuella program och förse dem med mikrovågseffekt. Dessa kan du sedan ställa in och spara individuellt för din produkt.



Precis som vid manuell tillagning kan mikrovågorna aktiveras i varje programmeringssteg. Det finns 5 nivåer att välja mellan.

## 1.4 Mikrovågskoncept i iProductionManager

### iProductionManager

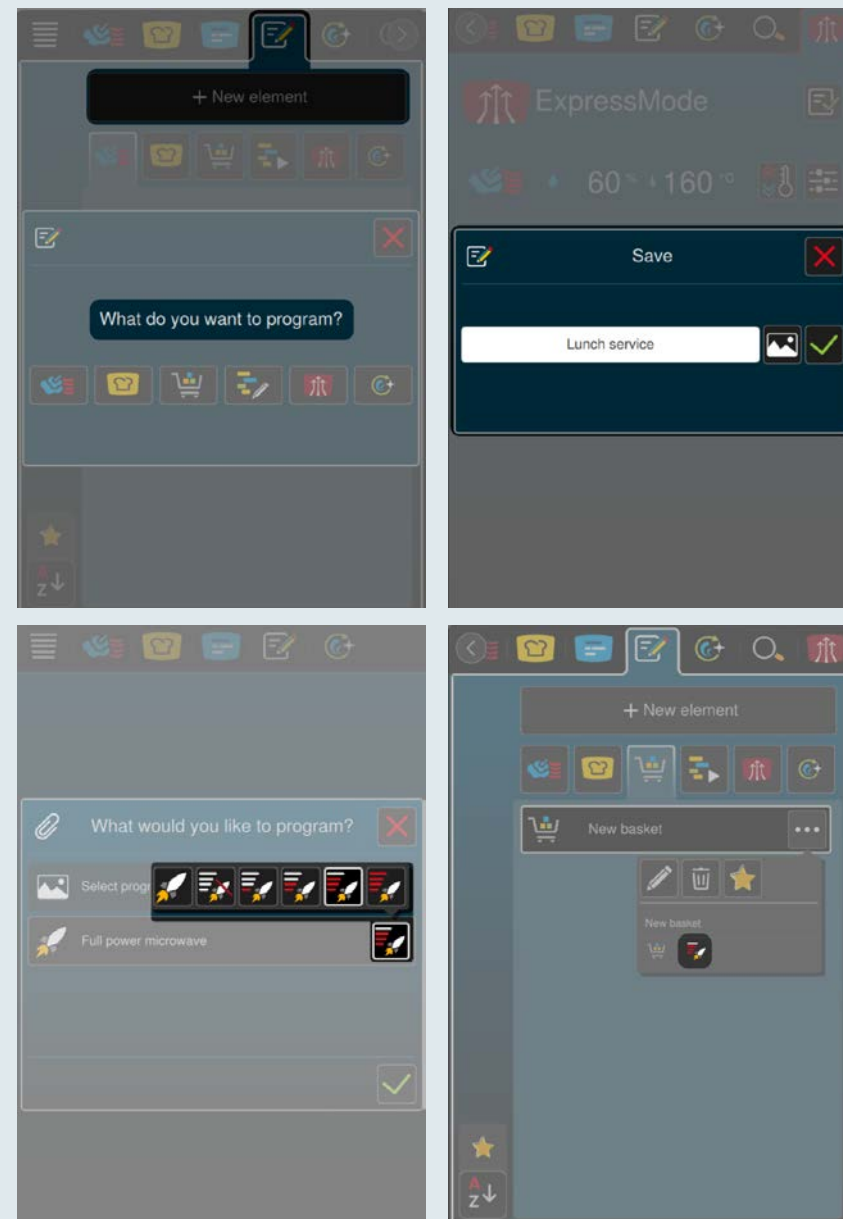
iProductionManager har utvecklats för att du ska kunna tillaga olika rätter samtidigt eller flexibelt efter varandra och alltid säkerställa en perfekt anpassad mikrovågseffekt i iHexagon. Du kan spara önskade tillagningsprocesser från ett iCookingSuite-program, överföra dem till en varukorg och starta iProductionManager. På så sätt har du alltid tillgång till en optimal mikrovågseffekt under tillagningen.



### iProductionManager med en fastställd mikrovågsprofil

Dessutom kan du använda iProductionManager med en fastställd mikrovågsprofil för att tillaga mindre mängder förproducerade rätter på kortast möjliga tid, t.ex. på mindre än tre minuter. För att göra det kan du tilldela hela varukorgen en fast mikrovågsprofil på effektnivåerna 0 %, 25 %, 50 %, 75 % och 100 %. För snabb servering i restaurangen eller snacksområdet skapar du bongar från iCookingSuite eller manuellt driftläge.

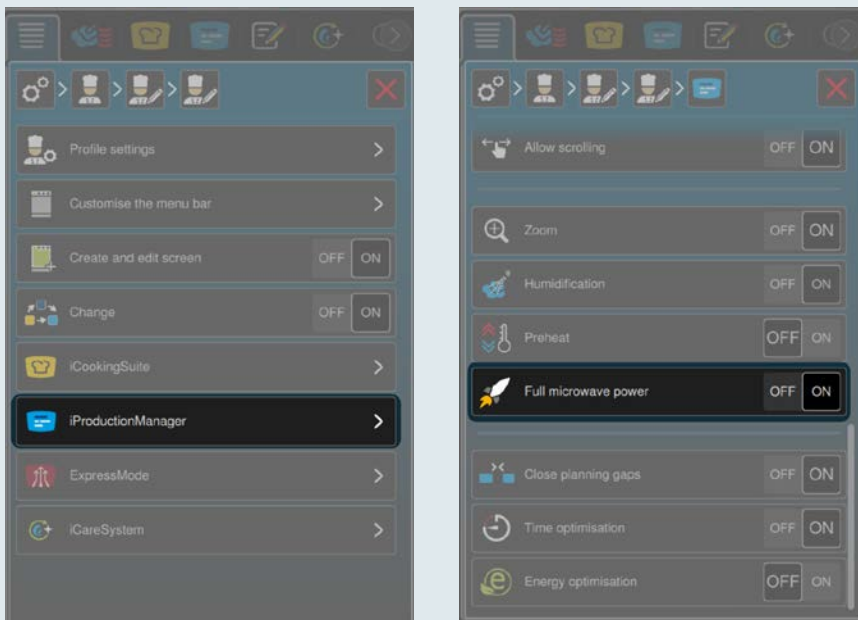
För att ställa in iProductionManager med en fördefinierad mikrovågsprofil öppnar du programmeringsläget och skapar en varukorg med önskade produkter. Med hjälp av gemsymbolen kan du fästa ytterligare egenskaper på din varukorgen. Här kan du definiera önskad mikrovågsintensitet för varukorgen.



Observera att du alltid får samma mikrovågseffekt när du väljer en fastställd mikrovågsprofil, oavsett antal gejdarspår och beskickningsmängd. Om ingen bong väljs avaktiveras mikrovågsfunktionen automatiskt.



Dessutom kan du som standard koppla till och från **full** mikrovågseffekt i iProductionManager. Denna funktion är särskilt lämplig om du vill ge respektive användare full kontroll över mikrovågseffekten och överlåta ansvaret för önskat tillagningsresultat.

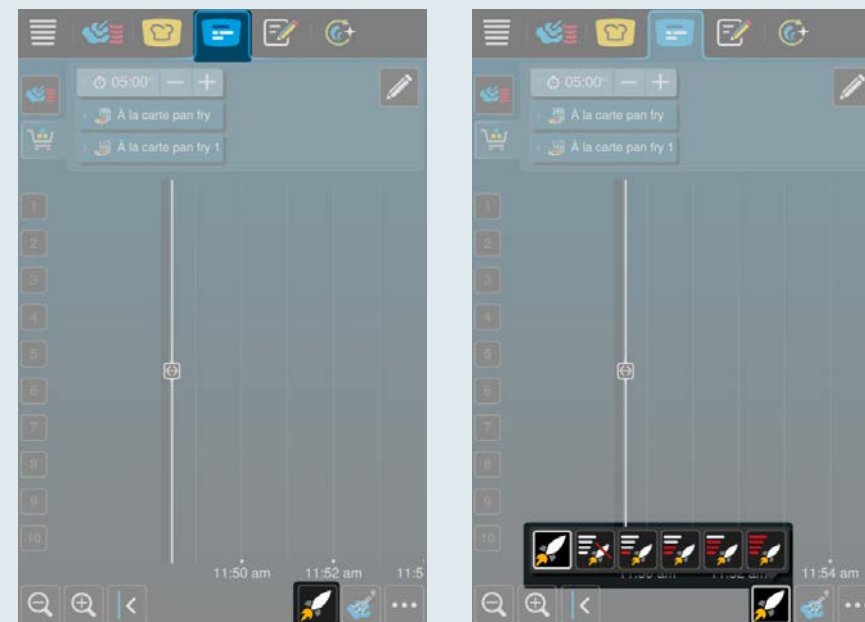


Observera att du alltid får samma mikrovågseffekt när du väljer en fastställd mikrovågsprofil, oberoende av antal gejdarspår och beskickningsmängd.

Om ingen bong väljs avaktiveras mikrovågsfunktionen automatiskt



När du har gjort detta val i menyn Inställningar > Användarprofil visas följande ikon i iProductionManager:



Efter aktivering av den extra mikrovågsgugnsknappen i iProductionManager kan du välja olika mikrovågsprofiler. Du kan välja mellan en intelligent reglerad mikrovågsintensitet

och en fast mikrovågsprofil på effektnivåerna 0 %, 25 %, 50 %, 75 % och 100 %. Observera att du bara kan ändra mikrovågsintensiteten om **ingen** bong har placerats.



Om du väljer raketikonen utan effektnivåer aktiverar du den intelligent styrda mikrovågsfunktionen som anpassar sig optimalt efter beskickning och beskickningsmängd.

## 2 Hur fungerar den här tekniken?

### 2.1 Hur påverkar mikrovågstekniken maten?

Mikrovågor sätter framför allt vattenmolekylerna i maten i rörelse. Genom friktionsenergin värms produkten då upp.

Matens olika sammansättning, t.ex. fett- och vattenhalt eller form som exempelvis hos fågel, påverkar temperaturfördelningen. För att uppnå en jämn temperaturfördelning i maten är det viktigt att inte välja för hög mikrovågseffekt i ugnsutrymmet.

#### Vad är nyttan för dig? Vårt kunnande.

Vi har redan integrerat mikrovågsfunktionen optimalt i våra intelligenta tillagningsprocesser. Du behöver bara starta önskad tillagningsprocess i iCookingSuite. Resten sköter iHexagon åt dig.



**Bra att veta:** Mindre mängder värms upp snabbare än stora. Ju större mängd, desto längre tid.

Följande tumregler gäller vid tillagning med mikrovågsteknik:



› Användning av mikrovågor i början av tillagningsprocessen ger en högre tillagningshastighet.

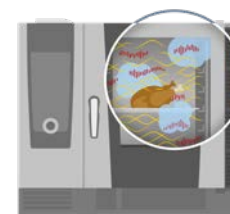


› Användning av mikrovågor i slutet av tillagningsprocessen leder till ökad uttorkning av ytan och ökad fuktörlust i produkten – vilket kan vara en fördel om den ska vara krispig, men en nackdel om den ska vara saftig.

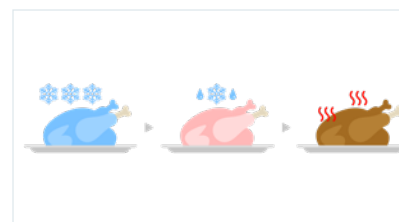
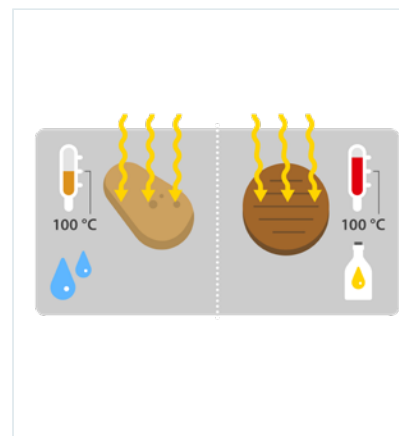


› Metalltytor skärmar av mikrovågorna till viss del, detta gäller även för perforerade kantiner.

För att uppnå optimala resultat med iHexagon är det viktigt att ta hänsyn till produkternas olika krav.



### 2.2 Vad påverkar mikrovågorna i tillagningsprodukten?



#### Matens vatten- och fetthalt

- › Så länge det finns tillräckligt med vatten i maten kommer temperaturerna i den inte överskrida 100 °C. Högre temperaturer är dock möjliga i mat med hög fetthalt.
- › Om en mycket hög mikrovågseffekt i kombination med en lång tillagningstid verkar på produkten kan högre temperaturer uppnås efter att vattnet har avdunstat. Tänk på att produkterna även kan brinna inuti.

#### Aggregationstillståndet

- › När det gäller frysta produkter tränger mikrovågorna in i det yttre lagret och absorberas mycket kraftigt där.
- › Det yttre lagret fortsätter att värmas upp och tar energi från den återstående, ännu frysta produkten.

#### Produktens salthalt

- › Salthalten i maten ökar upptagningsförmågan av mikrovågsenergi och förkortar därmed uppvärmningstiden.
- › En för hög saltkoncentration på produktens yta kan däremot leda till en halvering av det normala inträngningsdjupet.

### Köksredskapets geometri

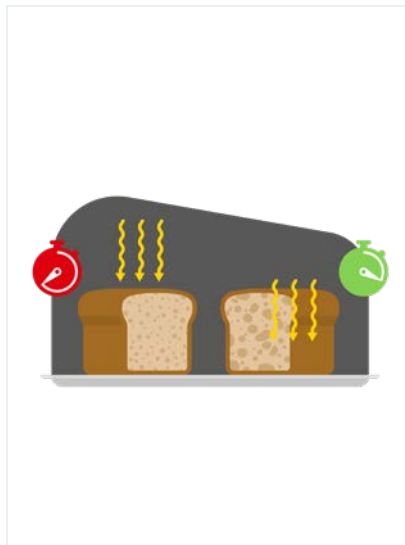
- › Generellt gäller: Ju tunnare maten är, desto effektivare kan mikrovågorna påskynda tillagningsprocessen. Detta gäller särskilt grytor och gratänger.

**Ett exempel:** 3 kg lasagne i en 65 mm GN-kantin tar betydligt längre tid än 3 kg lasagne fördelat på två 40 mm GN-kantiner.



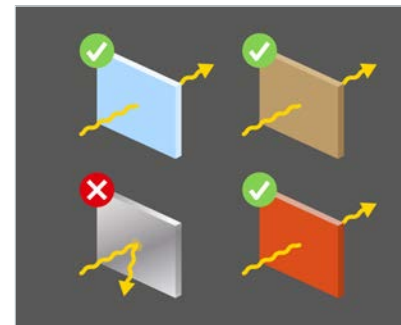
### Matens geometri/struktur

- › Mikrovågorna värmer upp matens hela volym, men måste även tränga in i maten via ytan för att göra detta.
- › Ju större produkterna är, desto mindre effektiv är mikrovågsuppvärmningen.
- › Ju grövre porer produkterna har, desto snabbare tränger mikrovågorna in i maten.
- › För extra skonsam användning och tillagning av mycket stor mat (produktjocklek > 6 cm) rekommenderar vi att du inte använder mikrovågor i manuellt driftläge.



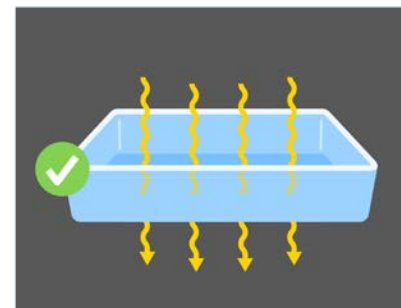
### Matkärl/-behållare

- › När mikrovågor träffar metaller som stål, aluminium eller koppar reflekteras de på ytan, ungefär som synligt ljus i speglar. I praktiken innebär detta att mikrovågor inte kan tränga igenom metallbehållare eller aluminiumfolie. Mat i slutna metallbehållare nås därför inte av mikrovågorna.



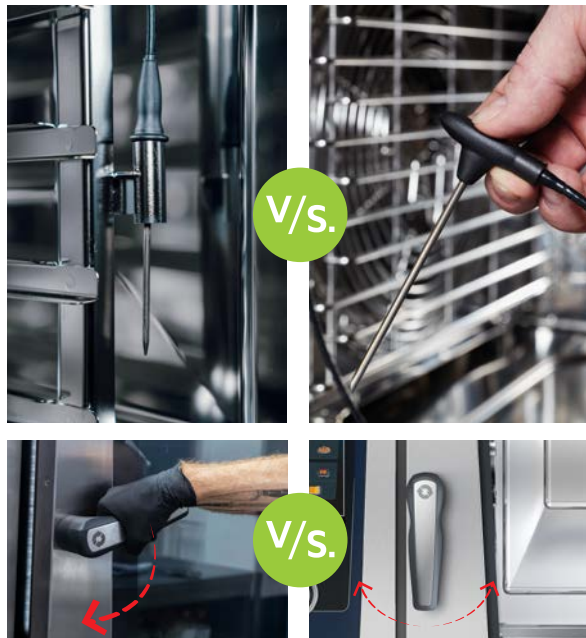
### Matkärlens material

- › Elektriskt isolerande material som porslin, glas, keramik, kartong eller plast penetreras av mikrovågor. Därför värms dessa material inte upp kraftigt av mikrovågorna och lämpar sig väl som behållare. Om de däremot utsätts för mikrovågor utan att innehålla någon mat kan en lätt uppvärmning observeras. Det innebär att mikrovågor absorberas minimalt även av material som glas och porslin.
- › Det innebär att du kan använda tillbehör som lämpar sig för mikrovågor, förutsatt att de uppfyller de specifika kraven för matkärlen samt temperatur- och tillverkarspecifikationerna.



### 2.3 Vad skiljer iHexagon från iCombi Pro?

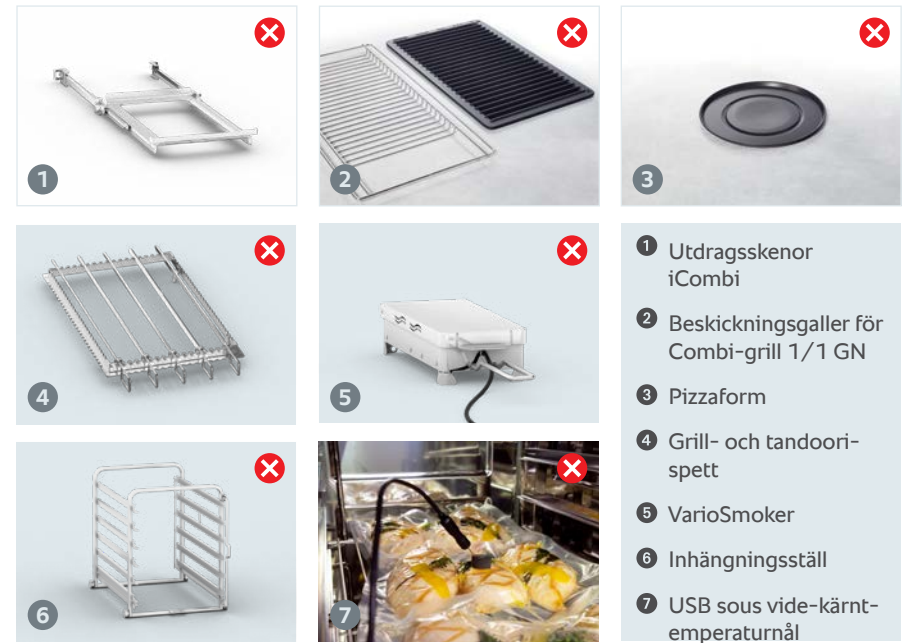
Även i iHexagon kan du använda den vanliga RATIONAL-tekniken och tillaga produkter med kärntemperaturnål. Av reglerings- och säkerhetsskäl monteras en något kortare kärntemperaturnål i iHexagon så att den inte sticker ut ur ugnsutrymmet. Observera att kärntemperaturnålen under tillagningen måste vara placerad i en produkt eller fast i den särskilt avsedda parkeringspositionen på inhängningsstället.



iHexagon är dessutom utrustad med ett speciellt säkerhetslås som låser ugnsdörren säkert och tillförlitligt. Det kan vridas 90° och hakar fast i två säkerhetsspärrar.

Av säkerhetsskäl är även vissa specialtillbehör som finns till iCombi Pro inte godkända för iHexagon.

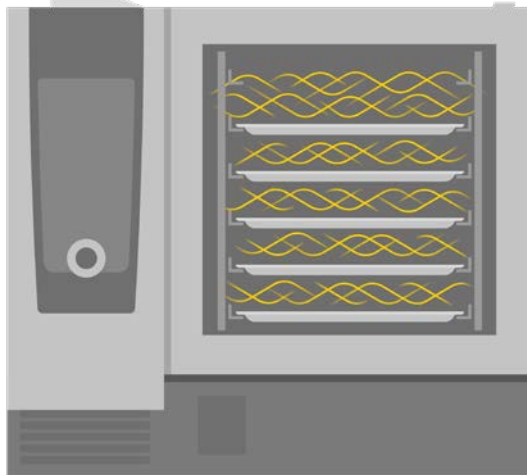
Detta är några av dem:



- 1 Utdragsskenor iCombi
- 2 Beskickningsgaller för Combi-grill 1/1 GN
- 3 Pizzaform
- 4 Grill- och tandoori-spett
- 5 VarioSmoker
- 6 Inhängningsställ
- 7 USB sous vide-kärntemperaturnål

## 2.4 Hur beskickas iHexagon mest effektivt?

! Produkterna ska fördelas jämnt i ugnsutrymmet för optimala resultat vid beskickning. Undvik om möjligt asymmetrisk lastning.

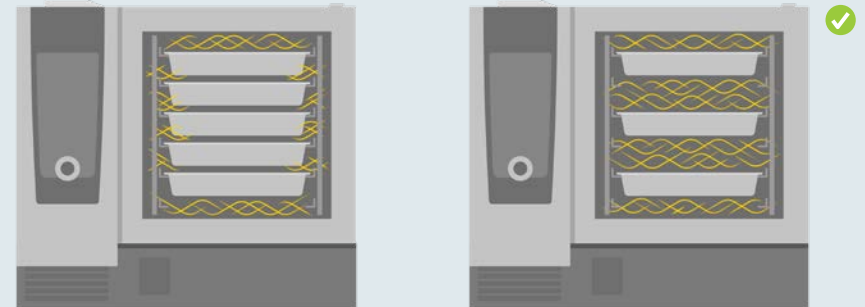


Ett tillräckligt avstånd mellan gejderna gör att energin kan tränga in bättre i maten resp. att fukten i produkten kan ledas bort bättre vid gratinering. Undvik att placera djupa kantiner direkt över grunda tillbehör.



Om du använder djupare kantiner ska du se till att det finns tillräckligt avstånd mellan kantinerna. Särskilt när det gäller metallkantiner blockeras mikrovågorna på liknande sätt som vid varmluft eller ånga och kan inte tränga in tillräckligt i produkten. Detta leder till att uppvärmning av produkterna tar längre tid.

Om jämna, större avstånd mellan plåtarna hålls (> 2 cm) kan maten värmas upp snabbare.



## 3 Matlagning och driftlägen



### Grundläggande om tillagning av livsmedel med mikrovågor

iHexagon lämpar sig för tillagning av nästan alla livsmedel. Tillagningsmetoder som koka, steka, grilla, ångkoka och sjuda är möjliga. Tillagningstiden beror på matens typ och form (se även kapitel 2.2). Vid tillagning av känsliga livsmedel, i synnerhet grönsaker, är en kort tillagningstid fördelaktigt för att bevara vitaminerna. Cellväggarna skadas knappt och saften stannar kvar i maten.

Vilken mikrovågseffekt som ska väljas och erforderlig tillagningstid kan variera mycket beroende på typen av mat, särskilt i manuellt driftläge. Särskilt strax under livsmedlets yta kan den extra mikrovågsenergin ge höga temperaturer och leda till uttorkning.

Med hjälp av iCookingSuite tar iHexagon hand om denna uppgift åt dig och reglerar klimatet och mikrovågsintensitet optimalt för varje produkt. Du väljer önskat resultat med en knapptryckning och kan lita på att iCookingSuite sköter resten åt dig.

### Grundläggande om uppvärmning av mat med mikrovågor:

Livsmedel med flytande och homogen konsistens, t.ex. klara eller lätt bundna soppor, kan i regel värmas upp utan problem. Detta beror på att vätskor har god värmeledningsförmåga och att mikrovågorna lättare kan tränga igenom hela volymen. Att värma tillbehör som grönsaker, tofu eller kyckling separat kan ha en positiv effekt. En extra fördel för dig? En bassoppa som kan erbjudas i olika varianter med hjälp av tillbehören.



Mikrovågsfunktionen kan inte användas utan ett extra driftläge, dvs. enbart drift med mikrovågor är inte möjlig.

Tänk på att iHexagon inte får vara tom när den används med mikrovågor.

Säkerställ att du har rätt tillbehör till din kombiugn innan du använder iHexagon. Använd endast tillbehör som vi har godkänt och rekommenderar för användning i iHexagon.



Mat med hög vattenhalt, som såser och grytor, torkar knappt ut. På grund av deras tjocka konsistens utjämnas temperaturskillnader dock långsammare. Därför bör du röra om i dessa livsmedel under tillagningen eller innan de ska ätas.

Tack vare den inbyggda mikrovågsfunktionen går det även att värma såser och grytor övertäckta i lämpliga kantiner. Fördelen för dig? Mindre uttorkning på ytan och ännu bättre matkvalitet.

Livsmedel med låg fukthalt eller fasta produkter som kött, grönsaker och potatis blir snabbare uttorkade när de värms upp med hög mikrovågseffekt, speciellt på ytan. Vilken mikrovågseffekt som ska väljas och erforderlig tillagningstid kan variera mycket beroende på typen av mat, särskilt i manuellt driftläge.

Medan du i manuellt läge måste göra dessa inställningar själv, tar vår matlagningssintelligens hand om det åt dig i iCookingSuite. Du väljer bara önskade målparametrar så sköter iCookingSuite resten. Klimatet och mikrovågseffekten anpassas optimalt för varje produkt. Och det bästa av allt? Mycket enkelt och intuitivt handhavande.

Om du ändå är osäker på vilken tillagningsprocess som är optimal för din produkt kan du använda vår sökfunktion. Med bara några få inmatningar når du snabbt önskat resultat.



iHexagon erbjuder en optimal lösning för uppvärmning av förproducerade tallriksrätter eller menyskålar. För att säkerställa en jämn och tillräcklig uppvärmning av produkterna är det viktigt att de förproducerade komponenterna är anpassade till varandra.

Bästa möjliga tillagningsmetod leder i iHexagon till högsta möjliga produktkvalitet .

#### Här är några tips som kan hjälpa dig med matlagningen:

- › För att säkerställa optimal luftcirkulation och därmed förbättrad uppvärmning rekommenderar vi att kött-, fisk- eller fågelportioner placeras bredvid grönsaker eller tillbehör. Ingredienser med låg höjd och lös konsistens kan värmas upp snabbare. Se till att sådana element inte är för kompakt placerade. Till exempel värms en pastarätt på en tallrik snabbare än en generöst fylld men kompakt inlindad nötrullad.
- › En annan viktig faktor är fetthalten i maten. Beståndsdelar med högre fetthalt värms vanligtvis upp snabbare än torra, fettsnåla produkter.
- › Temperaturskillnader jämnas ut effektivt i rätter med såser som curry eller gulasch. Dessa flytande element bidrar till en jämnare värmefördelning. På så sätt värms hela rätten upp jämnare.



### Hälsosam tillagning med mikrovågor: Skonsam tillagning med iHexagon

Rätter som tillagas med hjälp av mikrovågor är precis lika nyttiga som de som tillagas i en vanlig kombiugn. Det finns alltså ingen risk för skadlig påverkan från mikrovågor eller elektromagnetiska vågor.

Mikrovågor stimulerar framför allt vattenmolekylerna i en tillagningsprodukt att röra sig, vilket gör att produkten värms upp.



Precis som vid tillagning med varmluft, kombiång och ånga är det ändå viktigt att välja mikrovågsintensiteten noga. För hög mikrovågeffekt eller ett felaktigt inställt klimat kan påverka slutresultatet negativt. Därför rekommenderar vi att du använder mikrovågsfunktionen med försiktighet för att uppnå optimala resultat och undvika att den maten bränns eller torkar ut på ytan.

### 3.1 iCookingSuite

iCookingSuite är matlagningssintelligensen i iVario. Du kan välja vilken mat som ska tillagas och med vilken tillagningsmetod. Utifrån dessa val föreslås sedan ett antal tillagningsprocesser som hjälper dig att uppnå ett perfekt resultat. Vid behov kan du anpassa resultatet med hjälp av tillagningsparametrar, så att det blir precis som du vill ha det. Till exempel öka bryningsfärgen eller tillagningsgraden från "rare" till "genomstekt". Dessutom erbjuder vår sökassistent i matlagningssystemet ett brett urval av internationella användarexempel.

Under tillagningsprocessen anpassas regelbundet alla viktiga inställningar som ugnsutrymmets temperatur och klimat, mikrovågsintensitet, fläkthastighet och tillagningstid, så att resultatet blir som du har tänkt dig. Vid behov kan du också gå in i tillagningsprocessen under tillagningen och ändra önskat tillagningsresultat.

Vad innebär det för dig? Enklast tänkbara handhavande, utan behov av kontroller eller övervakning. På så sätt sparar du tid, livsmedel och energi och får alltid en utmärkt, standardiserad matkvalitet.



Mikrovågsfunktionen är integrerad i de flesta av våra tillagningsprocesser i iCooking Suite.

I enstaka fall har den dock utelämnats av tillagningstekniska och tekniska skäl.

Utelämnande av mikrovågsfunktion av tillagningstekniska skäl:



Produkter som tillagas länge och som tillagas i tillagningsprocessen Steka resp. koka på låg temperatur behöver inte mikrovågor på grund av den långa tillagningstiden. Så snart mikrovågorna har åstadkommit önskat tillagningsresultat för en produkt, t.ex. en grå kant på rostbiff eller oönskad tillagning inifrån, t.ex. av creme brûlée eller pocherade ägg.







Utelämnande av mikrovågsfunktion av tekniska skäl:



Halvkonserv eller annan tillagning i slutna kantiner skulle leda till övertryck i kanten.

## Tabell ny med finishing och annan uppbyggnad

Till tillagningsprocesserna utan mikrovågor hör:

	Buljongkoka/koka   Cochinita Pibil   Halv-konserver   Kebab   Koka   Leverpastej   Lomo Saltado   Steka på låg temperatur   Nikomi
	Bläckfisk (åttaarmad)
	Cantonese Duck   Chinese Crispy Chicken   Cooking   Kalkon   Steka på låg temperatur   Pekinganka
	Biryani   Dim Sum   Double Boiled Soup CHN   Inkokning   Yoghurt   Linser och baljväxter   Maccaronigratäng   Pasta i sås   Sauté   Sushiris   Wok Fry
	Ångkoka ägg   Pochera ägg   Äggröra/flan   Onsenägg
	Chinese soft bread   Egg Tart Macau Style   Panettone/Colomba   Europeiska mjuka bakverk   Jäsning   Maräng   Moon Cake Cantonese style   New York Cheesecake   Pão de Queijo   Mjuka bröd   Petit choux/Eclair
	Spröd skorpa   Mognad

Sammantaget hjälper iHexagon dig med sin inbyggda matlagningsintelligens, iCookingSuite, att tillaga dina livsmedel optimalt.



### 3.2 Manuellt driftläge

I manuellt driftläge kan du ställa in önskat klimat och välja om du vill tillaga maten i ånga, med varmluft eller med en kombination av ånga och varmluft. Du kan själv ställa in ugnsutrymmets temperatur och luftfuktighet, fläkthastighet och tillagningstid och fatta alla nödvändiga beslut. Mikrovågstekniken är även tillgänglig i iHexagons manuella läge.



#### Vad innebär mikrovågornas effektnivåer?

Till skillnad från en vanlig spis eller ugn där du reglerar värmen, ställer du in effektnivån när det gäller mikrovågor – ju högre effektnivå, desto mer intensivt rör sig vattenmolekylerna och produkten värms upp. Högre effekt betyder dock inte nödvändigtvis att produkterna som ska tillagas blir klara snabbare. Mikrovågseffekten bör därför väljas noga för att undvika kraftig uttorkning av produktens kanter, medan produkten inte är färdiglagad resp. uppvärmd inuti. Likaså kan en för hög effektnivå leda till att porösa eller tunna produkter överstekts eller bränns innan de har uppnått optimalt resultat på utsidan. Dessutom går viktiga näringsämnen förlorade.



Till skillnad från iCookingSuite styrs inte mikrovågsfunktionen intelligent i manuellt läge, dvs. den stöder ditt klimat enbart med den mikrovågseffekt som du har valt.

Högsta effektsteg för mikrovågorna innebär inte alltid ett optimalt tillagningresultat. En perfekt inställning av värme och ånga samt användning av mikrovågsteknik som är optimalt anpassad till produkten är nyckeln till ett perfekt resultat.

I manuellt läge rekommenderar vi att du steg för steg kommer fram till den optimala effektnivån för just din produkt.



Börja vid manuell tillagning med effektnivå 2 (50 %) eller 3 (75 %) för att hitta rätt effekt. På så sätt kan du variera mikrovågseffekten i båda riktningarna och anpassa den efter din mat.

I manuellt läge vill vi ge dig följande rekommendationer:

- › Om du använder ett gejderspår kan du förkorta tillagningstiden med 15–30 % jämfört med en traditionell kombiugn. När du till exempel tillagar en lasagne kan du ställa in 60 minuters tillagningstid i stället för de vanliga 75 minuterna.
- › Ju mer beskickad iHexagon, desto mindre är mikrovågornas påverkan. Vid full beskickning kan man arbeta med effektnivå 4 (100 %). Variera tillagningstiden vid behov (riktvärdet är 90 % av den vanliga tillagningstiden). Omvänt innebär det att du uppnår ett annat resultat med samma mikrovågseffekt, t.ex. effektnivå 2 (50 %) och ett gejderspår, än med samma effektnivå och full beskickning.
- › Om produkten är alltför uttorkad efter tillagning har mikrovågseffekten eventuellt varit för hög. Minska mikrovågseffekten vid samma tidsinställning.
- › Om produkten är för blek eller inte tillräckligt krispig efter tillagning ska du höja temperaturen. Dessutom kan du öka fläkthastigheten.
- › Om produktens hörn och kanter är alltför kraftigt brynta ska du minska fläkthastigheten och/eller anpassa ugnstrymmets temperatur. Om bryningsgraden eller uttorkningen på kanterna fortfarande är alltför kraftig ska du minska mikrovågseffekten.
- › Om produktens inre tillagningsgrad ännu inte har uppnåtts kan du öka mikrovågseffekten, såvida den inte redan har nått effektgränsen. Om detta fortfarande inte är tillräckligt måste du förlänga tillagningstiden.

Om du inte uppnår önskat resultat i manuellt läge rekommenderar vi att du använder iCookingSuite.

Den hjälper dig med det perfekta förhållandet mellan tillagningsklimat och mikrovågor, så att du kan uppnå perfekt tillagningresultat med bara en knapptryckning. (Se kapitel 3.1. iCooking Suite)

**! Bra att veta:** Låga effektinställningar ska göras så att temperaturskillnaderna gradvis jämnas ut. Mindre livsmedelsportioner ger jämnare temperaturer i maträtterna. Lokal överhettning ("hot spots") och risken för "cold spots" (otillräcklig uppvärmning i djupare belägna livsmedelslager) utesluts därmed.



## iProductionManager

### 3.3 iProductionManager i standardläget

Vill du producera snabbt och flexibelt och tillaga flera maträtter samtidigt?

Erbjuder du dina gäster individuella rätter som tillagas på beställning eller serveras som buffé?

Tillagar du dina maträtter i batcher och producerar rullande före resp. efter servicen?

Har dina gäster begränsat med tid att äta, t.ex. på lunchrasten?

Erbjuder du dina gäster sittplatser så att de kan njuta av sin mat direkt på plats?

Ligger fokus på färsk produktion och finishing av färska och delvis förberedda maträtter efter beställning?

Har kvalitet och nöjda gäster högsta prioritet för dig?

## Har du mer än tre minuter på dig att tillaga maträtterna?

Då är iProductionManager precis rätt för dig!

iProductionManager har utvecklats för att erbjuda dig följande möjligheter:

- > Tillagning av olika produkter samtidigt
- > Tidsoptimerad produktion med högsta prestanda
- > Effektiv organisering av service och samtidigt fokus på huvuduppgifterna
- > Perfekt avstämd mikrovågsintensitet på alla nivåer

Och det med förstklassigt resultat.

iProductionManager övervakar varje gejdspår och visar dig vad som kan tillagas samtidigt. Du drar bara bongen till önskat gejdspår, sedan ser iProductionManager till att allt tillagas på bästa sätt. Tillagningstiderna anpassas intelligent baserat på besöksmängd och till och med antal gånger dörren varit öppen. På så sätt kan du koncentrera dig på det väsentliga.

iHexagon ger dig möjligheter som en traditionell kombiugn inte erbjuder. Tack vare den integrerade mikrovågstekniken kan du i framtiden flytta produktionsprocesserna till lugnare tider, minska andelen varmhållen mat och färdigställa ytterligare maträtter på kortast möjliga tid först vid beställning. Övriga dina gäster med ännu bättre kvalitet och ett bredare produktutbud – allt på kortare tid.

Utnyttja den kombinerade tekniken och omdefiniera dina serviceprocesser.

Med iHexagon kan du:

- > Optimera serviceprocesser genom separering av produktion och service.
- > Minska kvalitetsförlusten tack vare kortare varmhållning och à la minute-service
- > Avsevärt minska matsvinnet genom optimerad hållbarhet och minskad varmhållning av produkter.

Med iProductionManager kan du dessutom planera alla tillagningsprocesser exakt.

I planeringsfunktionen kan matproduktionen organiseras efter behov. Du kan välja mellan tids- eller energioptimerad produktion, effektiv matordning eller förinställd Produktions-tid.

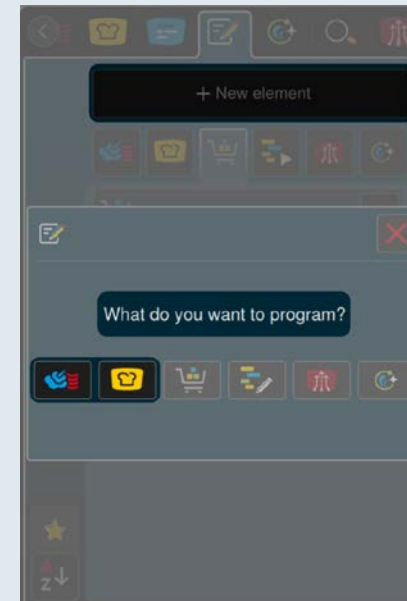



iProductionManager i iHexagon erbjuder olika funktioner för att du alltid ska ha tillgång till de optimala verktygen för ditt arbete och få ut det optimala för din tillämpning.

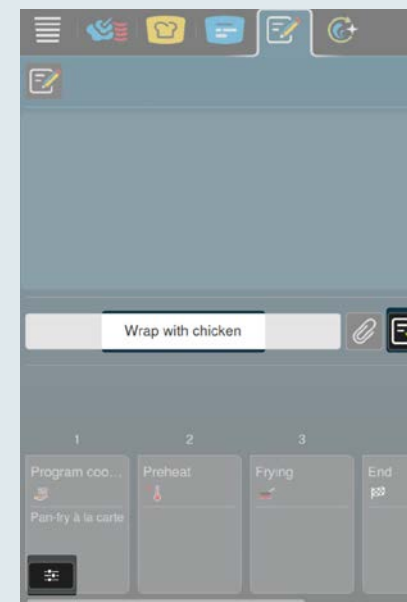
För att arbeta effektivt med dina produkter i iProductionManager sparar du helt enkelt dina önskade tillagningsprocesser från iCookingSuite, överför dem till en varukorg och startar iProductionManager.


Undrar du hur du gör dessa inställningar?

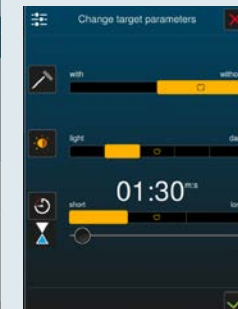
Nedan förklaras hur du kan spar dina individuella bongar:




Växla till programmeringsläget  och välj om du vill spara ett manuellt program, eller en tillagningsprocess från iCookingSuite.





När du har bestämt dig för en tillagningsprocess från iCookingSuite kan du skapa din individuella beteckning och ange dina parametrar via inställningarna .

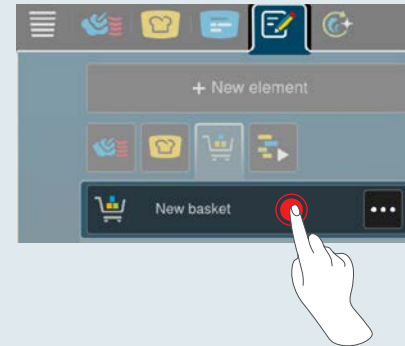


Tryck på den gröna bocken för att  bekräfta din inmatning och spara sedan. 

På samma sätt som i detta exempel kan du även göra dina manuella inställningar. När du har gjort detta för önskade produkter kan du slå ihop flera bongar i en varukorg.



Skapa sedan denna i samma meny som dina bongar  i programmeringsläget under varukorgssymbolen  ge den ett namn och tilldela dina tidigare sparade bongar till varukorgen.

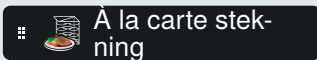


I programmeringsläget kan den sparade varukorgen startas med en enkel knapptryckning.

Den idealiska mikrovågsintensiteten tillhandahålls på ett intelligent sätt för varje placerad bong, så att dina maträtter alltid kan serveras perfekt och så snabbt som möjligt.

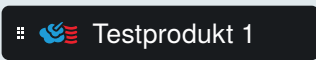
Maträtterna som erbjuds kan antingen tillagas råa eller färdigställas i förväg. Med iHexagon kan du leverera under servicetider och klara rusningstider i servicen med tillagningstider mellan tre och åtta minuter med högsta kvalitet. På så sätt kan du förbereda utan stress under lugna perioder och färdigställa maten rullande under serveringen.

Nedan har vi sammanställt de första tipsen och knepen åt dig för optimal användning av iProductionManager:



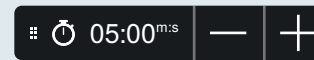
#### Bongar från iCookingSuite:

Mikrovågsintensiteten och klimatet anpassas intelligent efter beskickningsmängden och antalet beskickade gejderspår. Dessutom har iHexagon alltid koll på förändringar av klimatet, t.ex. dörröppningar eller behov av mer energi, och anpassar tiden för ett perfekt resultat. Det innebär att du alltid får ett optimalt resultat.



#### Bongar från manuellt driftläge:

Sparade manuella program med vald mikrovågsfunktion får alltid samma mikrovågsintensitet. Denna fördelas jämnt över antalet definierade gejderspår. Om du placerar en bong i iProductionManager på alla 6 gejderspår får varje placerad bong 1/6 av mikrovågseffekten. Om du placerar 3 bongar i iProductionManager får du 3/6 resp. 50 % av mikrovågseffekten.



#### Timer-bongar:

Timer-bongar i iProductionManager påverkar inte klimatet eller mikrovågsfunktionen. De fungerar endast som äggklocka eller nedräkningstimer.



**Bra att veta:** Optimala och reproducerbara resultat med samma kvalitet uppnår du när du alltid placerar samma mängd produkter på varje tillbehör resp. matkär.

För att säkerställa att dina produkter blir perfekta i iHexagon har vi sammanställt olika exempel i överordnade kategorier på följande användningssidor.

Dessa förslag ska hjälpa dig att hitta inställningarna för dina produkter, spara dem och på så vis skapa en varukorg. Beroende på produkternas beskaffenhet rekommenderar vi att du testat dem i förväg i iProductionManager.



### Wokrätter, pastarätter, risrätter

För pasta- och risrätter, oavsett om de är asiatiska, italienska eller hemlagade, som ska värmas upp i stora mängder ger vi följande tillagningsrekommendationer:

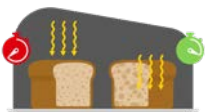
- › Uppvärmningen i hela kanten beror alltid på olika faktorer, t.ex. aggregattillstånd, salthalten samt vatten- och fetthalten i produkten, materialbeskaffenhet, struktur och själva matkärlet. Mer information om detta finns i kapitlet "Vad påverkar mikrovågorna i tillagningsprodukten?".
- › Lösa pastarätter värms upp mycket snabbt.
- › Förtäringfärdiga temperaturer på 65–75 °C räcker ofta och är samtidigt skonsamma för livsmedlens färg och konsistens.
- › CNS-kantiner med ett djup på upp till 65 mm kan användas (se kapitlet "Vad påverkar mikrovågorna i tillagningsprodukten?").
- › Även värmebeständiga plastbehållare kan användas under beaktande av tillverkarens bruksanvisning och de angivna maxtemperaturerna.

Nedan hittar du exempel på produkter med de inställningar vi föreslår. Dessa är tänkta som inspiration, och du kan använda dem för att utforma dina individuella rätter och spara dem som bong i din varukorg. En anvisning om detta finns i kapitlet "Matlagning och driftlägen/iProductionManager".

Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Mie-nudlar, Mie Goreng, Soba-nudlar (förkokt pasta, valfria förkokta ingredienser, kallblandade i CNS-kantin), ca 2–2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› kall, förkokt pasta</li> <li>› blandad med respektive sås</li> <li>› Tillsatt redan förkokt och kryddad grönsaksingrediens</li> </ul>		
Lasagne (förkokt lasagne, kyld i porslinskokotten), ca 400 gram	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› kall, färdiglagad lasagne</li> <li>› Upplagd portionsvis i en värmetålig porslinskokott</li> </ul>		



### Bakverk, söta bakverk, feta bakverk



Mikrovågornas verkningsgrad är relativt hög när det gäller bakverk. Dessa är i allmänhet relativt lätta att värma upp på grund av sin beskaffenhet och porösitet. (Se även kapitlet "Vad påverkar mikrovågorna i tillagningsprodukten?")

Ytterligare praktisk information om användning av mikrovågor för bakverk hittar du i följande avsnitt:

- › Särskilt vid bakning av feta, djupfrysta livsmedel kan enorma tidsbesparingar uppnås.
- › Vid bakning av förgräddade, djupfrysta bakverk räcker det ofta med lägre kärntemperaturer på mellan 15 och 20 °C.
- › Förgräddade bakverk behöver inte nödvändigtvis värmas upp invändigt, eftersom de annars förlorar fukt, t.ex. när det gäller hela brödlimpor eller baguetter.
- › Efter bakningen behöver bakverken ett kort driftstopp för att utjämning av kärntemperaturen.
- › För ett bra tillagningsresultat rekommenderas en perforerad stek- och bakplåt (1/1 GN #6015.1103).

Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Baguette, förgräddad, djupfryst, ca 380–450 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>› djupfryst: -18 °C</li> <li>› beskicka djupfryst på perforerad stek- och bakplåt</li> <li>› ca 3 st. per plåt</li> </ul>		
Bagel, förgräddad, djupfryst, ca 85–95 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>› djupfryst: -18 °C</li> <li>› beskicka djupfryst på perforerad stek- och bakplåt</li> </ul>		
Muffins, förgräddade, djupfrysta, ca 100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>› djupfryst: -18 °C</li> <li>› beskicka djupfryst på perforerad stek- och bakplåt</li> </ul>		



⌚ Det tar mindre än tre minuter att tillaga maträtterna.

Förutom den intelligenta och helautomatiskt styrda mikrovågseffekten i iProductionManager erbjuder iHexagon möjligheten att ställa in mikrovågsintensiteten för en hel varukorg på fem effektnivåer (0 %, 25 %, 50 %, 75 % och 100 %).

Denna inställning hittar du i varukorgsinställningarna under "Mikrovågsstyrning":

### 3.4 iProductionManager med fastställd mikrovågsintensitet

Du har redan bekantat dig med iProductionManager i föregående kapitel. I iHexagon har vi dock utökat detta för att hjälpa dig i din snabba serveringssituation.

Vill du kunna reagera snabbt och flexibelt på dina kunders önskemål och tillaga maten direkt efter beställning?

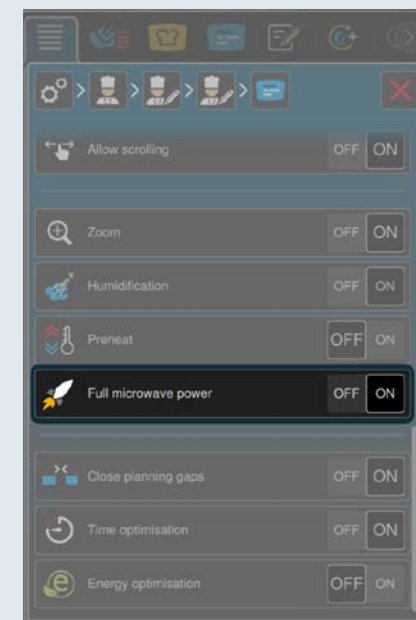
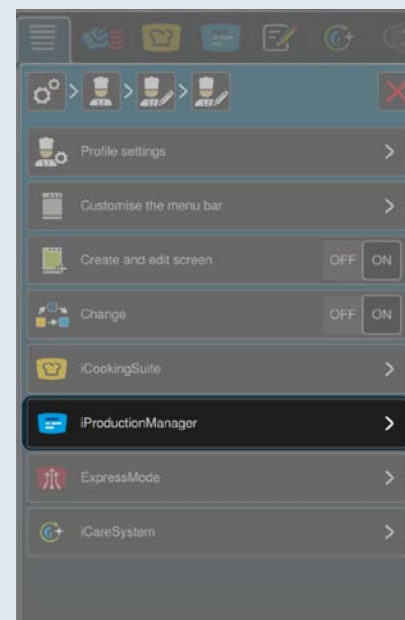
Vill du kunna tillaga små mängder eller enskilda portioner på kortast möjliga tid och med högsta kvalitet?

Vill dina kunder ta med sig maten och njuta av den snabbt efter beställningen? Erbjuder du Grab&Go?

För att undvika köbildning och väntetider vid disken, är hastighet det viktigaste målet?

De kalla tillagade och snyggt presenterade rätterna ska tas direkt från displayen, värmas upp och ätas inom några minuter?

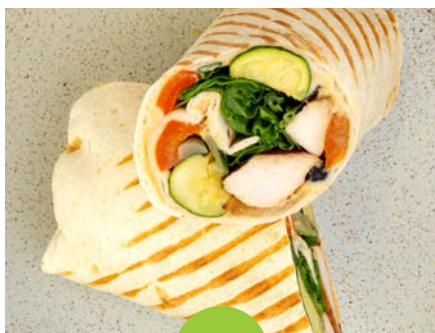
Om du känner igen dig i dessa frågor är iProductionManager med fastställd mikrovågseffekt precis rätt för dina behov.



Observera att inte alla livsmedel tål full mikrovågsintensitet. För vissa produkter lämpar sig en inställning på 75 % eller 100 % mikrovågseffekt för att hantera en snabb serveringssituation, men inte för att fylla en display eller förproducera.



iProductionManager med fastställd mikrovågseffekt är relevant för snabb service eller snabb servering. Beställningarna bearbetas direkt och tillagas direkt. Fokus ligger på snabb tillagning och service. Maträtter som tillagas med den här funktionen i iProductionManager är vanligtvis klara att serveras på mindre än tre minuter och måste på förhand stämmas av och testas enligt de aktuella kraven på matutbudet.

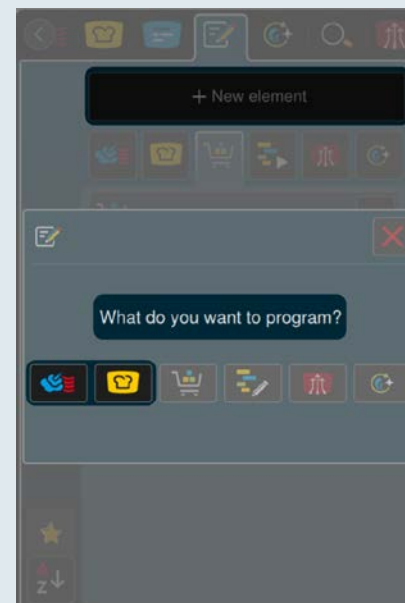


V/s.

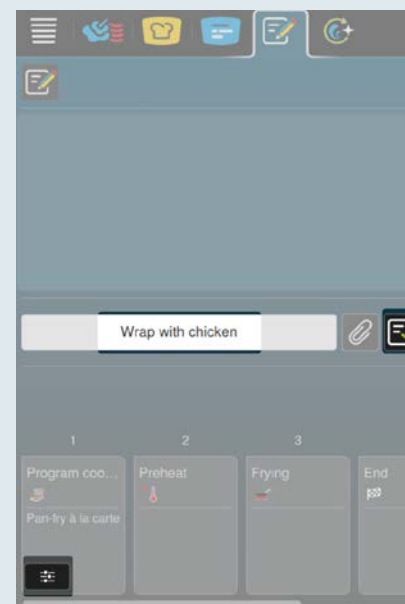


Enstaka smårätter att ta med, som wraps eller burritos, lämpar sig särskilt väl för mikrovågsfunktionen och är mycket snabbt klara att ätas. Viktigt i sammanhanget är också om du bara vill värma wrapen, eftersom den är fylld med sallad och råkost, eller om du vill värma upp en burrito mycket kraftigt. Testa detta i en provkörning och bestäm på så sätt den perfekta tillagningstiden.

Bongarna för din serveringssituation för din varukorg kan du skapa enligt följande:

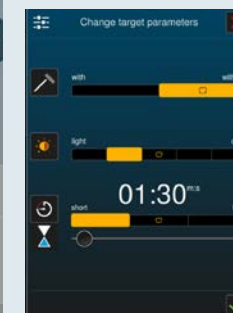


Växla till programmeringsläget. Väj om du vill spara ett manuellt program, eller en tillagningsprocess från iCookingSuite.






När du har bestämt dig för en tillagningsprocess från iCookingSuite kan du skapa din individuella beteckning och ange dina parametrar via inställningarna .

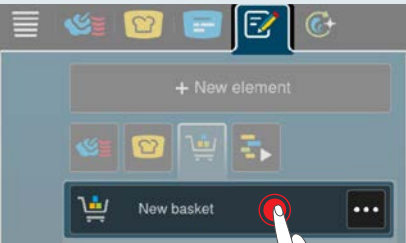
Bekräfta inmatningen genom att trycka på den gröna bockknappen och spara den sedan.



Du kan även göra manuella inställningar på samma sätt. När du har gjort detta för önskade produkter kan du slå ihop flera bongar i en varukorg.



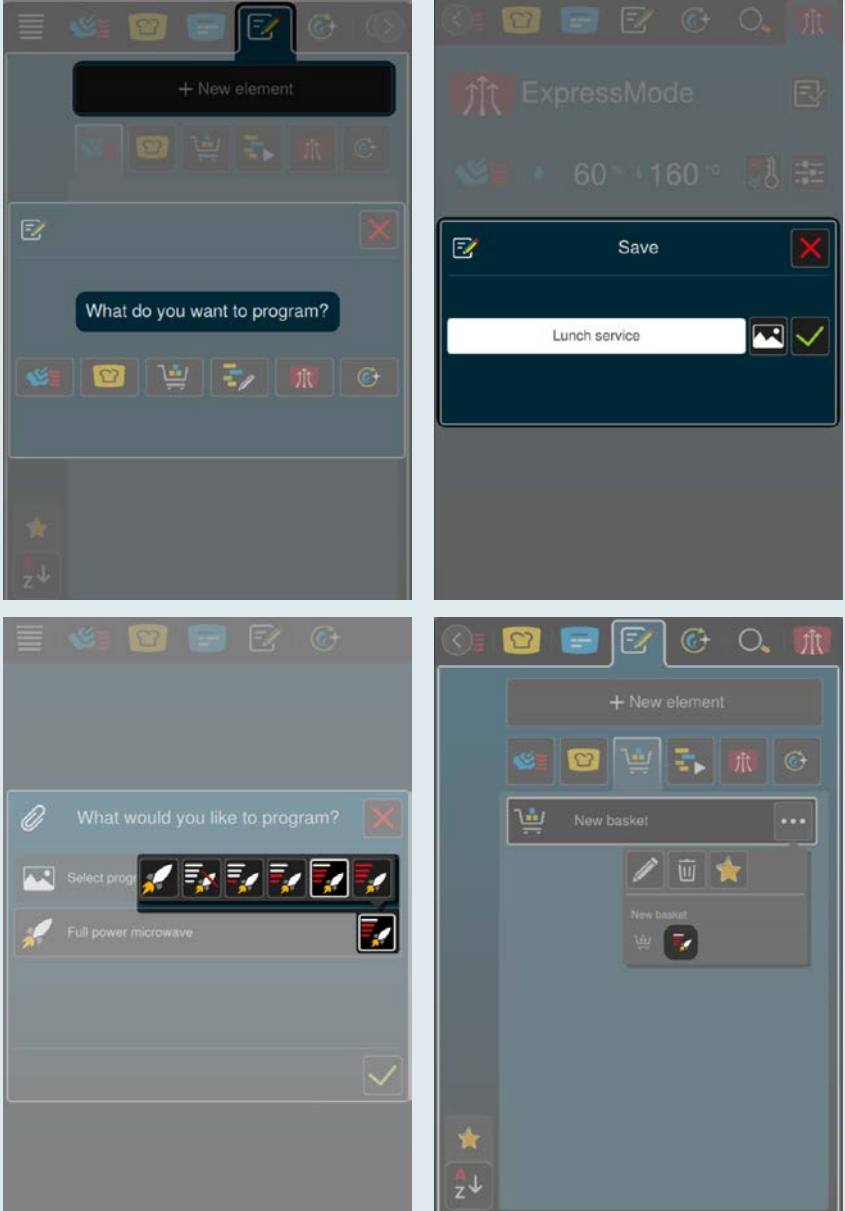
Skapa sedan denna i programmeringsläget  under varukorgssymbolen  ge den ett namn och tilldela dina tidigare sparade bongar till den.



I programmeringsläget kan den sparade varukorgen startas med en enkel knapptryckning.

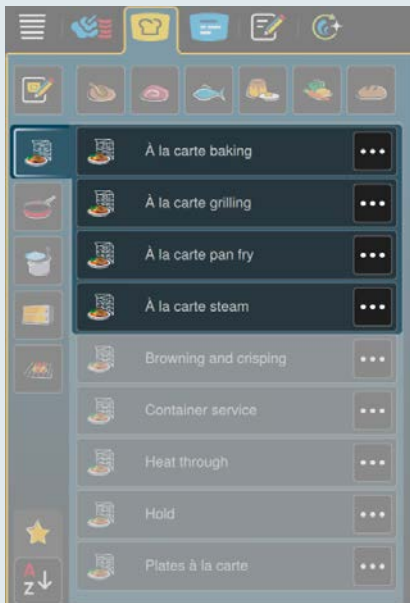
Eftersom vi befinner oss i ett snabbt serveringsscenario kan förse hela varukorgen med en fastställd mikrovågsintensitet. Du kan förse alla bongar med 100 %, 75 %, 50 % eller 25 % mikrovågor.

Inställningen gör du enligt följande:



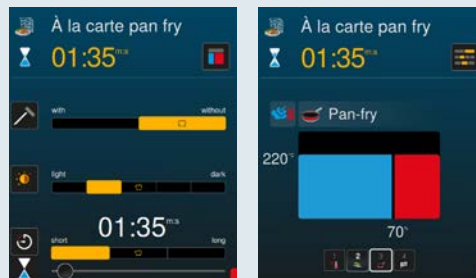
## Användarexempel för iProductionManager med fastställd mikrovågsintensitet

Vi har redan visat hur du gör inställningarna för en bong eller varukorg. Nu vill vi med hjälp av följande exempelprodukter hjälpa dig att få en uppfattning om klimat- och tidsparametrarna och med hjälp av vår inspiration komma igång med din första service.

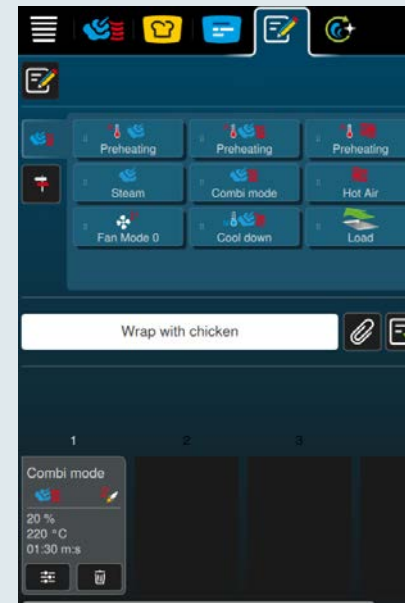
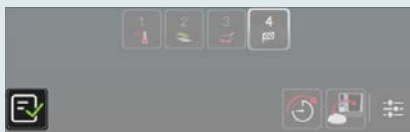


### Varukorg med bongar från iCookingSuite:

À la carte-tillagningsprocesserna i iCookingSuite lämpar sig särskilt väl som grund för snabba tillämpningar med den fastställda mikrovågsintensiteten.



Genom att trycka på knappen Spara kan du spara tidigare testade inställningar direkt och öppna dem som bong i varukorgen till iProductionManager.



### Varukorg med bongar från manuellt läge:

Du kan även arbeta med dina manuella inställningar och spara dem som bongar.



För att uppnå bästa kvalitet och högsta möjliga hastighet är det viktigt med en optimal och standardiserad tillagning av maträtter och snacks. Därför har vi sammanställt viktiga tips och knep åt dig.



### Wraps, burritos, tacos

För produkter som rullas in i en degmantel och värms rekommenderar vi följande tillagning:

- › Produkten behöver inte nödvändigtvis värmas upp till en kärntemperatur på 90–100 °C. Ofta räcker det med lägre temperaturer som 55–65 °C. Det är skonsamt och bevarar livsmedlets färg och konsistens. En förtäringstemperatur inom detta intervall rekommenderas. Ingredienserna i en wrap bör väljas efter serveringstemperaturen. Vad innebär det? Det är viktigt att överväga om t.ex. en råkostwrap bara ska värmas lätt. En burrito kan (beroende på lokala krav) serveras vid en temperatur på 55–65 °C. Serveringstemperaturen påverkar tillagningstiden i iHexagon och hur fyllningen tillagas. Observera att ingredienserna i det yttre lagret (ca 1–2 cm) värms upp snabbare än kärnan.
- › Komponenter som ska vara varma eller heta ska vara i det yttre lagret, som t.ex. grillade grönsaker, förstekt kött eller dipsåser.
- › Ingredienser som bara ska värmas lätt kan placeras i mitten, t.ex. sallad. Fundera också på att använda babyspenat i stället för sallad. Här finns inga gränser för din kreativitet.
- › Använd med fördel en grill- och stekplatta (1/1 GN #60.71.617) för att få grillränder. Den har en grillsida för traditionellt grillmönster och en steksida med runtomgående kant för korttidsstekta produkter. Grill- och stekplattan är ett idealiskt komplement för din servering.



1. Pensla först wrapdegen eller tortillabrödet med sås och lägg sedan den förstekta köttfyllningen eller den förstekta vegetariska komponenten som första lager ovanpå.



För att salladen ska stanna i mitten av wrapen och inte bli överstek bör den läggas i som sista lager. Vik sedan in yttersidorna.



2. Rulla ihop wrapen med ett lätt tryck och tillaga den på en grill- och pizzaplatå eller en stek- och bakplåt med den överlappande sidan vänd nedåt.



3. Alternativt kan den färdiga wrapen rullas in i ett papper och tillagas direkt i värmeståligt papper för serveringen.

Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Wrap för försäljning i varmt tillstånd, t.ex. kycklingwrap, ca 350 gram, ca 6–8 cm i diameter, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› kall, förstekt köttkomponent</li> <li>› yttre lager gräddfil, guacamole, majonnäs eller hummus</li> <li>› Grönsaker ev. redan förgrillade och kryddade</li> <li>› inlindade i papper + 15 sekunder</li> </ul>		
Wrap för försäljning i varmt tillstånd, t.ex. grönsakswrap, ca 350 gram, ca 6–8 cm i diameter, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› Grönsaker ev. redan förgrillade och kryddade</li> <li>› yttre lager gräddfil, guacamole, majonnäs eller hummus</li> <li>› inlindade i papper + 15 sekunder</li> </ul>		
Wrap för försäljning i lätt uppvärmt tillstånd, t.ex. råkostwrap, ca 350 gram, ca 6–8 cm diameter, ca 35–45 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› Grönsaker, råa och kryddade</li> <li>› yttre lager gräddfil, guacamole, majonnäs eller hummus</li> <li>› inlindade i papper + 15 sekunder</li> </ul>		



### Burgare, smörgåsar, tunnbröd, panini

För säljfärdiga, förberedda hamburgerprodukter resp. panini, smörgåsar eller tunnbröd med pålägg rekommenderar vi följande tillagning:

- › Värm upp produkterna till 55–65 °C för optimal färg och konsistens.
- › Ska din hamburgare vara uppvärmd och klar att äta inom 2–3 minuter? Tillaga hamburgaren t.ex. i två halvor och täck den först efter uppvärmningen med känsliga ingredienser som sallad eller råa lökringar. Fundera också på om du kan slippa ett arbetsmoment. Kanske kan du använda en lökchutney i stället för lökringar eller en gurkrelish i stället för gurka, som också kan värmas upp? På så sätt kan du tillaga allt tillsammans.
- › Fetthaltiga såser främjar uppvärmningen. Använd såser som även kan ätas varma. En hemlagad tomatsalsa eller en cocktailsås.
- › För grillränder rekommenderar vi att du använder en grill- och stekplatta (1/1 GN #60.71.617). Den har en grillsida för tradi-

tionellt grillmönster och en steksida med runtomgående kant för korttidsstekta produkter. Ett perfekt komplement för din servering.

- › Alternativt ger en stek- och bakplåt (1/1 GN #6013.1103) liknande tillagningsmöjligheter. För enklare handhavande kan det vara bra att använda en 2/3 stek- och bakplåt (2/3 GN # 60.73.671)?

Användningsexempel för en hamburgare:

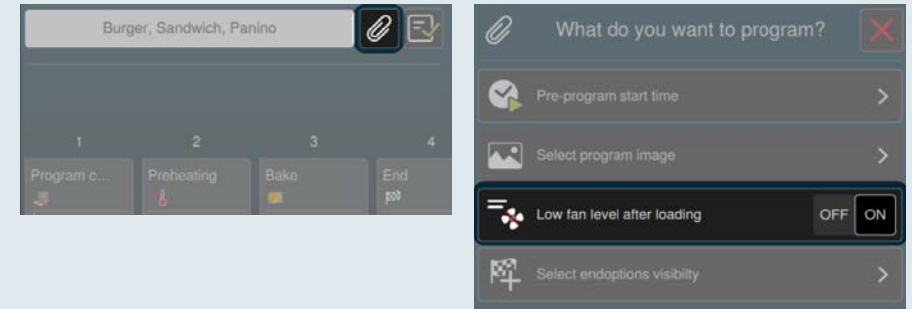


- › Om du vill tillaga burgaren inklusive tillbehör bör du se till att skydda salladen och andra känsliga ingredienser med hjälp av hamburgaren eller osten. Alternativt kan du lägga dit salladen, tomaterna och gurkan efter tillagningen.
- › Burgare kan också tillagas i sina enskilda komponenter, som bröd eller patties, för att ge dina kunder ett bredare utbud.
- › Med iHexagon är det möjligt att servera förberedda, kalla hamburgare. Kunden kan välja en burgare från disken och sedan få den serverad varm. Burgarna som serveras tillagas i uppfällt tillstånd. Med en höjd på 2–4 cm värms de upp extra snabbt.




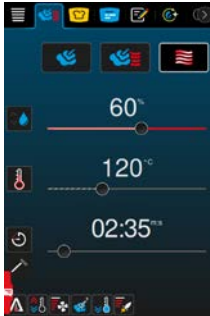

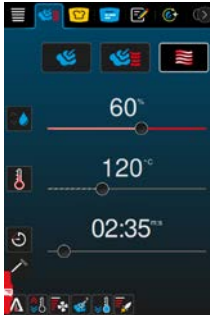
- › Med uppfällda burgare kan du minska fläkthastigheten för att förhindra att ostskivor, lök och bacon flyger omkring.  
Vill du anpassa denna inställning individuellt för din produkt?

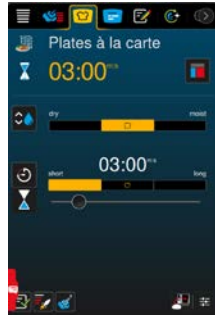
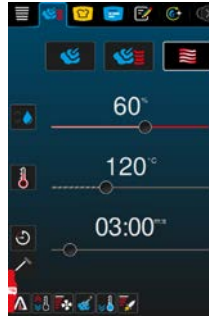
Här får du veta hur du kan välja detta:



Burgare, panini eller smörgåsar kan värmas upp i take away-förpackningar. Dessa förpackningar måste vara godkända för de inställda temperaturerna. För att värma upp i en godkänd värmestålig förpackning måste du lägga till cirka 15–20 sekunder till tillagningstiden på grund av det extra skalet.



Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Burgare på köttfärs (t.ex. hamburgerbröd, hamburgersås, bladsallad, ättiksgurka, tomat, cheddar, burgare), ca 250–300 gr. Totalt, ca 12–14 cm diameter, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› kall, förstekt hamburgare med cirka 1–3 cm tjocklek</li> <li>› förrostat bröd</li> <li>› Såser fungerar som en "förbindelse" mellan lagren och fördelar värmen optimalt i produkten</li> <li>› Grönsaker ev. redan förgrillade och kryddade</li> <li>› skydda känsliga ingredienser genom att lägga på kött eller grönsaker</li> </ul>		
Crispy Chicken Burger (t.ex. hamburgerbröd, panerat kycklingbröst, sås, bladsallad, ättiksgurka, tomat), ca 250–300 g Totalt, ca 12–14 cm diameter, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› kallt, förstekt, panerat kycklingbröst med cirka 1–3 cm tjocklek</li> <li>› förrostat bröd</li> <li>› Såser fungerar som en "förbindelse" mellan lagren</li> <li>› Grönsaker ev. redan förgrillade och kryddade</li> <li>› skydda känsliga ingredienser genom att lägga på kött eller grönsaker</li> </ul>		

Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Smörgåsar eller panini (t.ex. pulled pork/nötkött/grillade grönsaker, sås, bladsallad, lök), ca 200–250 g Totalt, ca 3–5 cm hög, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› kall, förstekt kött- eller grönsaks-komponent ca 1–2 cm hög</li> <li>› Grönsaker ev. redan förgrillade och kryddade</li> <li>› lägg på den förvärmda grillplattan</li> </ul>		

### Pizza, pinsa, baguette med pålägg, färskt och fryst

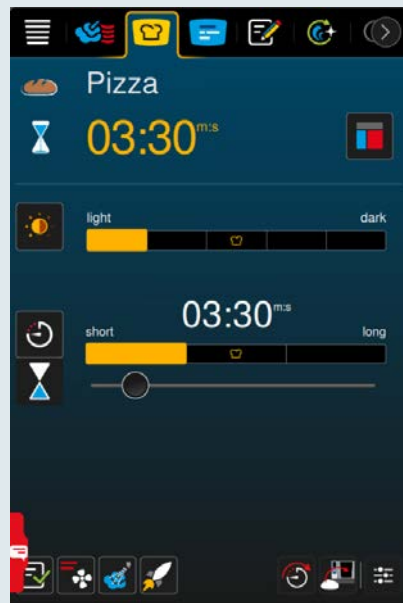
För färdiglagade, belagda degbottnar som pizza, pinsa eller Tarte Flambée rekommenderar vi generellt följande tillagning:

- › Pizzan kan gräddas som en vanlig pizza i kombiugn eller ugn, dvs. alla känsliga ingredienser som ruccola, basilika etc. kan som vanligt läggas på först efter bakningen.
- › I iHexagon står din flexibilitet i centrum. Varmhållningsdisplayer hör till det förflutna. Ingen uttorkning, ingen kvalitetsförlust, inget matsvinn. Under produktionstiden kan du enkelt förbaka din deg med eller utan sås, kyla den halvbakade råkakan med en snabbkylare och använda den som basprodukt. Nu kan du lägga på dina toppings individuellt vid varje beställning eller flexibelt tillaga pizzor på beställning.



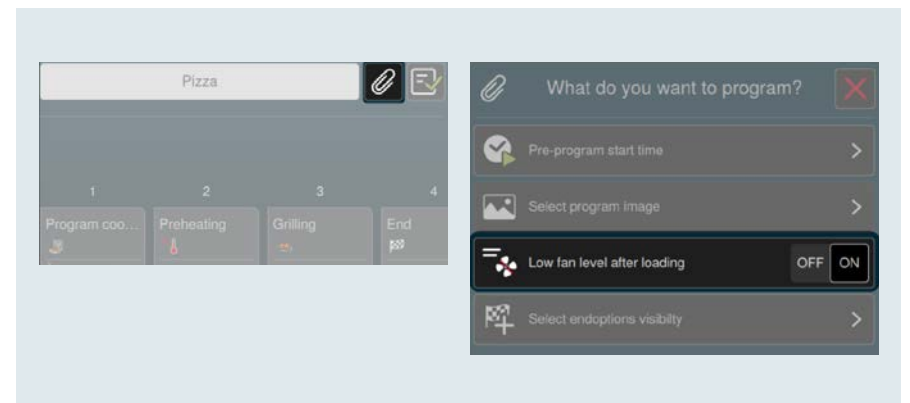




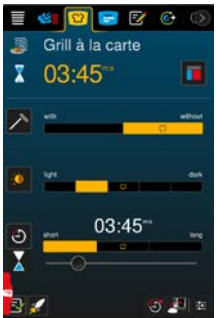
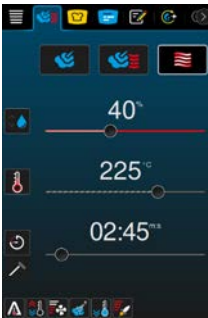
Vid förbakning av dessa pizzor eller pinsas rekommenderar vi följande inställning:



- > För en knaprig botten bör du använda en grill- och pizzaplatå (1/1 GN #60.70.943)
- > En perforerad stek- och bakplåt (1/1 GN #6015.1103) lämpar sig väl för förberedelser och enkelt handhavande i servicen. På grund av dess beskaffenhet och speciella TriLax-beläggning behöver tillbehören varken fettas in eller förvärmas.
- > Beroende på pizzans färdighetsgrad (halvfabrikat) räcker det ofta med ett enkelt CNS-galler
- > För ingredienser som ost, salami eller lätta komponenter rekommenderar vi reducerad fläkthastighet efter beskickningen. Detta förhindrar att de flyger runt.

Denna inställning görs i programmeringsläget under gemet före:



Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Pizza med förgräddad degbotten (t.ex. pizzabotten, tomatsås, kött- eller grönsaker, lök, ost, ruccola), ca 250–300 g Totalt, ca 28–30 cm diameter, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>&gt; kall, förgräddad degbotten med ca 1–1,5 cm tjocklek</li> <li>&gt; kallt pålägg, t.ex. salami, skin-ka etc.</li> <li>&gt; Grönsaker ev. redan förgrillade och kryddade</li> <li>&gt; Lägg på känsliga ingredienser som ruccola eller basilika efter tillagningen</li> </ul>		
Pizza med förgräddad degbotten, djupfryst (t.ex. pizzabotten, tomatsås, kött- eller grönsakspålägg, lök, ost), ca 250–300 g Totalt, ca 28–30 cm diameter, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Djupfryst: -18 °C</li> <li>&gt; djupfryst pizza</li> <li>&gt; kallt pålägg, t.ex. salami, skinka etc.</li> <li>&gt; Lägg på känsliga ingredienser som ruccola eller basilika efter tillagningen</li> </ul>		

Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Pinsa med förgräddad degbotten (t.ex. pinsabotten, tomatsås, kött- eller grönsakspålägg, lök, ost, ruccola), ca 250–300 g Totalt, ca 28–30 cm diameter, ca 65–75 °C serveringstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>&gt; kall, förgräddad degbotten med ca 1–1,5 cm tjocklek</li> <li>&gt; kallt pålägg, t.ex. salami, skin-ka etc.</li> <li>&gt; Grönsaker ev. redan förgrillade och kryddade</li> <li>&gt; Lägg på känsliga ingredienser som ruccola eller basilika efter tillagningen</li> </ul>		



### Tillbehör, potatisprodukter

För förkokt potatis rekommenderar vi generellt följande tillagning:

- › För potatisprodukter som pommes frites, steakhouse frites eller kroketter rekommenderar vi CombiFry (1/1 GN #6019.1150) för optimala tillagningsresultat. Med den kan du tillaga stora mängder förfriterade potatisprodukter utan extra fett. Tack vare den optimerade vågbotten minimeras tillagningsprodukternas kontakt sinsemellan så att produkterna inte klibbar ihop. Den fria luftströmmen garanterar optimal, jämn bryningsgrad och krispighet.
- › Förkokta potatisprodukter som rösti eller klyftpotatis tillagas bäst på en operererad stek- och bakplåt (1/1 GN #6013.1103) eller på en granitemaljerad plåt (1/1 GN #6014.1102).

Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Pommes frites, ca 7x7 mm, t.ex. Quick oven fries	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Djupfryst: -18 °C</li> <li>› ca 7x7 mm tjocklek</li> <li>› Pommes frites för snabb tillagning som t.ex. Quick oven fries eller Turbo fries</li> </ul>		



### Förpackade rätter (grab & go)

För serveringsklara take away- eller grab & go-produkter rekommenderar vi generellt följande tillagning:

- › Förpackade och förstekta maträtter som blandas före eller efter uppvärmning ger maximal flexibilitet och individualisering. Hur kan detta utnyttjas på bästa sätt? Tänk dig till exempel att använda en grundingrediens som Mie-nudlar eller risnudlar och variera med dina toppings. Det innebär att du använder olika såser eller kött- och grönsakssorter. Beroende på kundens beställning kan du sammanställa och tillaga dem individuellt.

- › Fyll först menyskålen med förkokta, kryddade tillbehör som t.ex. nudlar och lägg på dina toppings.



- › Under tillagningen ska kanten vara öppen i ugnstrymmet och stängs först därefter.
- › Det är även lämpligt för rätter som består av två komponenter, t.ex. en pasta-grönsaksblandning som sedan täcks med en soppa. Vilka är fördelarna med att använda flera enskilda komponenter? Du kan förbereda dina vätskor på ett hållbart och rent sätt i produktionskiftet, ta fram dem när de behövs, värma upp och servera dem direkt. På så sätt kan du snabbt och enkelt tillgodose dina gästers önskemål.



- › Flytande produkter i en kokpåse bör värmas på en CNS-plåt. Detta skyddar mot läckage från defekta påsar.

Rätt	Utgångstemperatur och egenskaper	iCookingSuite	Manuell inställning
Maträtter i värmetålig mugg resp. kantin, kantinens volym ca 550–650 ml, t.ex. Stir fry-nudlar i Noodle Box	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› färdiga tillagade och kylda produkter med lös konsistens</li> <li>› liten kompakt massa</li> </ul>		
Maträtter i värmetålig mugg eller kantin, kantinens volym ca 350–450 ml, t.ex. curry kokossoppa med udon i Noodle Box	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Kylskåp: 3–6 °C</li> <li>› färdig förkokt soppa i koksäker påse, ca 200–250 ml med max. 2–4 cm höjd</li> <li>› i slutna CNS-kantin 20 mm</li> <li>› Pasta separat i Asia Noodle Box (tillagningstid ca 1 minut)</li> </ul>		

## 4 iHexagon ExpressMode



ExpressMode förenar enkelhet, hastighet och högsta möjliga kvalitet vid uppvärmning av enskilda rätter i hektiska miljöer och har utvecklats speciellt för kraven hos koncept med beställning och direkt servering av mat och dryck med Cook & Chill-produkter. Det bidrar till optimerat arbetsflöde och ökad kundnöjdhet.

### Vad är ExpressMode?

ExpressMode är ett speciellt driftläge som gör att enskilda rätter eller komponenter kan värmas upp extra snabbt och enkelt.

Därvid skapas ett jämnt klimat i ugnsutrymmet som är optimalt för ett stort antal olika produkter.

**Fokus ligger på att uppnå ett optimalt resultat med så få handgrepp som möjligt – perfekt för snabb service i vardagen.**

### Vilka är användningsscenarioer för ExpressMode?

ExpressMode är särskilt lämpligt för miljöer med direktbeställning och snabb service. Mat och snacks erbjuds varma eller heta, och interaktionen med kunden tar i idealfallet mindre än 3 minuter. ExpressMode har utvecklats speciellt för koncept där produkterna värms upp först vid beställning. På så sätt kan processerna utformas effektivt och maten håller konstant hög kvalitet.

Typiska användningsområden:

- > "Grab, heat & go" – välj produkt, värm upp, ta med.
- > "Order, pay, take" – gör en beställning, betala, få produkten.

Typiska produkter som värms upp med ExpressMode är t.ex. pizzabitar, smörgåsar, burgare, panini, wraps, muffins, croissanter och mycket annat.

## 4.1 ExpressMode – Uppbyggnad och manövreringskoncept

ExpressMode är utformat för att på ett optimalt sätt stödja kraven i den snabba servicevardagen. Den är därför indelad i två tydligt strukturerade områden: ExpertView och UserView.

### Första idrifttagning

Från och med programvaruversion 18.0.20 finns ExpressMode i menyraden till höger om förstoringsglasat i SearchAssistant. Pilen i det övre högra hörnet tar dig direkt till ExpressMode.

När du trycker på knappen ExpressMode  startas den omedelbart med konfigurationskärmen, ExpertView.

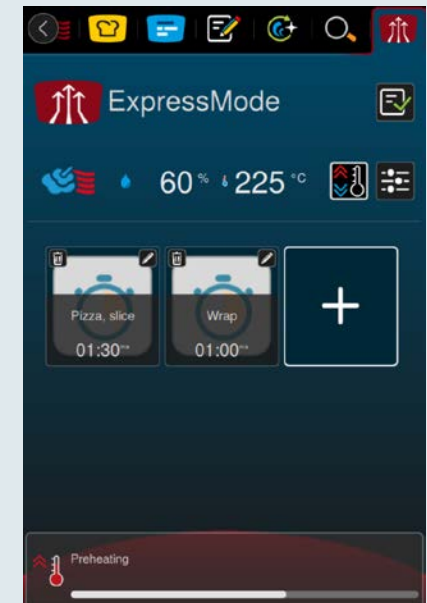



## 4.2 ExpertView – för proffs med ansvar

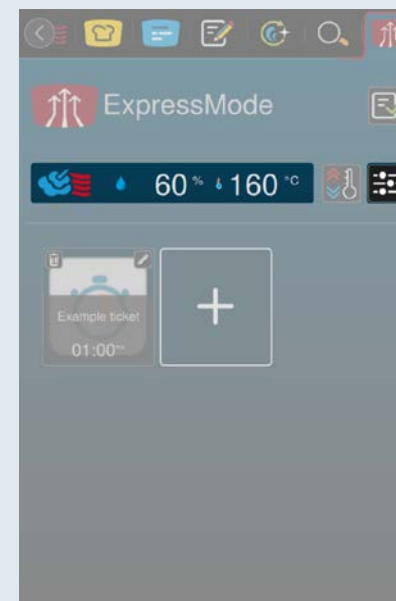
ExpertView riktar sig till behöriga användare som RATIONAL-konsulter, filialchefer eller ansvariga för butikskonceptet. Här finns utökade funktioner för anpassning av ExpressMode individuellt efter respektive krav:

- › Fastställa klimat: Driftläge (varmluft, kombination, ånga), temperatur och luftfuktighet kan definieras centralt för alla produkter.
- › Skapa individuella program: Mikrovågsintensitet, fläktsteg, tid och luftfuktighet kan konfigureras flexibelt i flera programsteg.
- › Optimering genom anpassningar: Program kan namnges och förses med bilder och sedan väljas snabbt och enkelt.
- › Sömlös integrering: ExpressMode integreras visuellt och funktionellt i MyDisplay-systemet och använder beprövade funktioner från manuell tillagning och iProduktionManager.

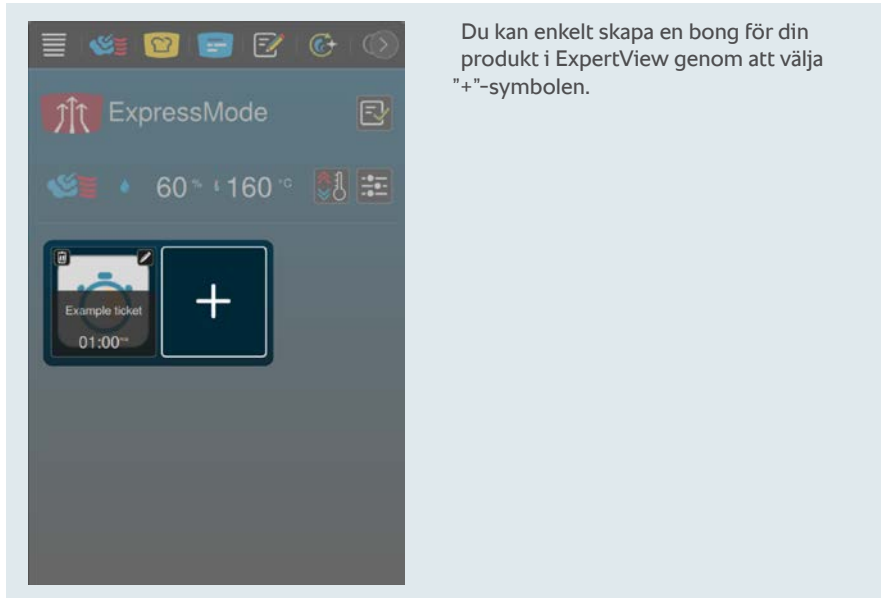
När ExpressMode väljs för första gången startas ExpertView så att en första inställning kan göras enkelt och okomplicerat:



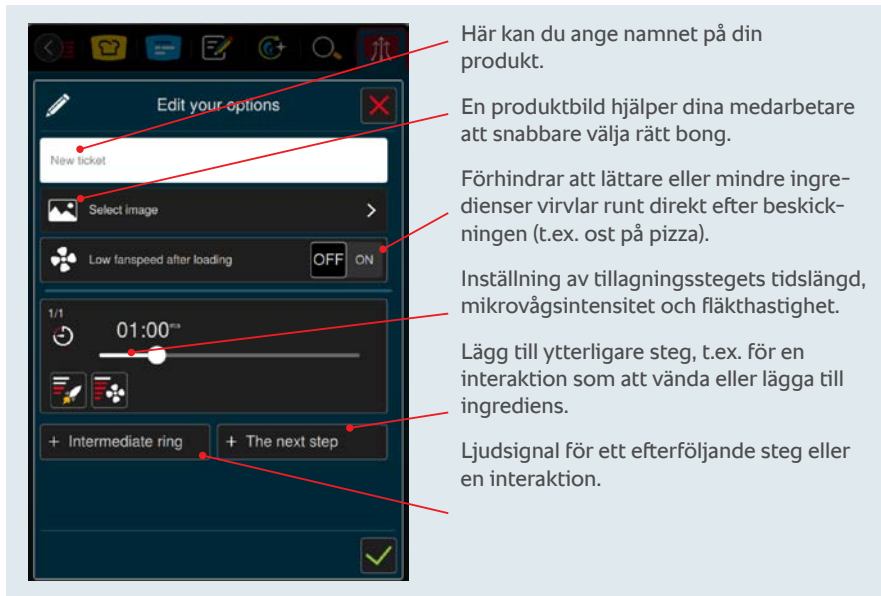
Genom val av inställningsknappen  kan **grundklimatet** fastställas. Detta görs som vanligt med de manuella inställningsmöjligheterna och gäller för alla inställda bongar.



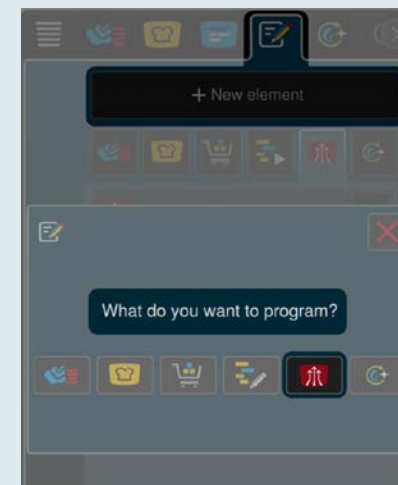
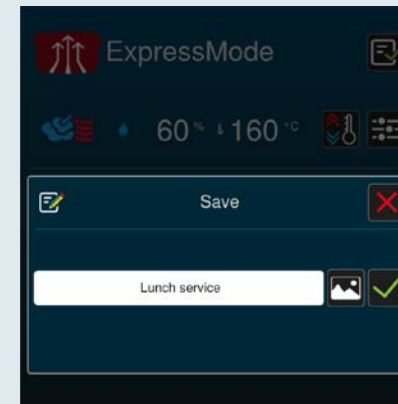
Redan efter bekräftelsen startar förvärmningscykeln för grundklimatet.

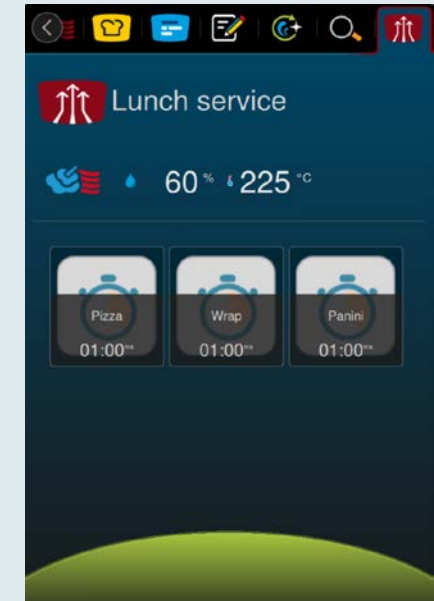
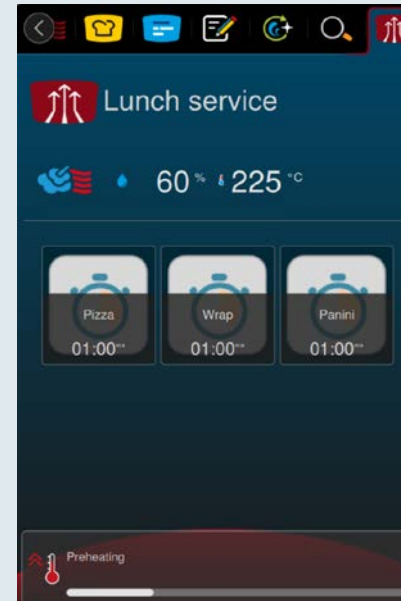


Tillagningsparametrarna ställer du in snabbt och intuitivt.



Du kan ändra bongarnas placering som vanligt genom att dra och släppa dem som du vill.





Förvärmningen indikeras dessutom med en röd båge på displayen. När iHexagon är klar visas en grön båge längst ner på skärmen.

### 4.3 UserView – för snabb och säker användning i vardagen

I UserView kan personalen med ett klick fortfarande vara produktiv även vid hög belastning – utan djupgående introduktion, komplexa inställningar eller distraherande element. Tack vare det överskådliga gränssnittet kan de koncentrera sig helt på servicen. UserView är särskilt utformad för medarbetare i filialerna – med fokus på enkel och säker användning så att applikationen kan användas intuitivt och utan omvägar.

#### Användningsområden och fördelar med ExpressMode

ExpressMode är idealiskt för företag där medarbetarna utför många uppgifter samtidigt, till exempel inom försäljning, kundservice eller tillagning. Matlagningssystemet ska vara så enkelt och tidsbesparande som möjligt, eftersom medarbetarnas fokus inte ska ligga på kombiugnens handhavande.

ExpressMode är särskilt lämpligt för hektiska servicemiljöer som självbetjäningsskåp eller Grab&Go-koncept. Där man tidigare kombinerade en kombiugn med en separat snabbugn är ExpressMode i iHexagon nu ett effektivt alternativ

#### Fördelarna i korthet:

- > **Snabb uppvärmning med hög kvalitet:** Individuella inställningar för mikrovågsintensitet, fläkthastighet och tid ger optimal matkvalitet.
- > **Självförklarande handhavande:** Användargränssnittet är överskådligt och utformat för 1-klicksmanövrering – perfekt för hektiska arbetsmiljöer.
- > **Sömlös integrering:** ExpressMode ger dig ett enkelt och lättförståeligt användargränssnitt.
- > **Idealiskt för standardiserade produkter:** Särskilt lämpligt för koncept med standardiserade produkter som ska värmas upp snabbt och tillförlitligt på beställning.



## 5 Tips och knep

### Grönsaker och tillbehör

Grönsaker kan tillagas extra snabbt i iHexagon. Genom kombinationen av kombiugnsteknik och mikrovågsfunktion kan tillagningsprocessen höjas enormt.

Mikrovågor sätter framför allt vattenmolekylerna i maten i rörelse. Friktionsenergin värmer upp produkten.

Vi har redan integrerat mikrovågsfunktionen optimalt i våra intelligenta tillagningsprocesser. Du behöver bara starta önskad tillagningsprocess i iCookingSuite. Resten sköter din iHexagon åt dig.

Särskilt grönsaker med hög vattenhalt tillagas betydligt snabbare tack vare denna effekt, och deras näringsämnen bevaras.

### Fisk och kött

För tillagning av vilt-, nöt- och fläskkötsprodukter vars tillagningsgrad ska ligga mellan "rare" och "medium" har vi i försett iCookingSuite-tillagningsprocessen "Grilla kött" med en selektiv mikrovågsfunktion. Vid samtidigt inverkan av värme och mikrovågor erhålls visserligen krispig yta, men även den inre tillagningsgraden påskyndas, vilket innebär att en vilt-, nöt- eller fläskrätt tillagas snabbare på insidan och eventuellt översteks.

Fågel, köttfärs och fisk är däremot inga problem eftersom de kräver en viss kärntemperatur. Dela alltid upp produkterna i lika stora bitar för att säkerställa att alla bitar blir tillagade rakt igenom.

Om du tillagar kött i mikrovågsugn bör du salta rätten först efter tillagning. Salt avlägsnar nämligen fukt från köttet, vilket innebär att du riskerar att torka ut det.

! Observera att kortare tillagningstider kan ställas in tack vare mikrovågstekniken som stödjer tillagningen. Som tumregel kan man säga att tillverkarens rekommenderade tillagningstid på produktförpackningen kan minskas med 30–40 %, t.ex. när man tillagar ris i iHexagon.

**RATIONAL Scandinavia AB**

Kabingatan 11  
212 39 Malmö  
Sverige

Tel. 040-680 85 00

[info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

