

Ak máte cieľ - choďte si nekompromisne za ním pomocou inteligentného varenia s konvektomatmi iCombi Pro. Príklad: niekedy je potrebné pripraviť 5 a niekedy 100 steakov zároveň. Všetky v rovnakej kvalite. Za týmto účelom iCombi Pro nepretržite kontroluje stav vlozenej suroviny, porovnáva ho s nastaveným cieľovým výsledkom, prepočítava priebeh varenia a inteligentne upravuje teplotu. Hostia dorazia skôr, grilovaná zelenina ešte nie je pripravená? Potom zmeňte nastavenie z jednotlivých na zmiešané dávky. iCombi Pro upraví parametre varenia tak, aby bolo možné variť obe jedlá súčasne. Prajete si v priebehu varenia zmeniť požadovaný výsledok? Potom prejdite do programu varenia a jednoducho upravte cieľový stav. iCombi Pro upraví optimálnu teplotu a čas. Výsledok vás vždy presvedčí. A doceliť ho môžete kedykoľvek znova. Nezáleží na tom, kto konvektomat obsluhuje. To je inteligentné varenie, s ktorým môžete posúvať svoje kuchárske hranice znova a znova ďalej. Efektívne, jednoducho, spoľahlivo.

Prehľad:

iCookingSuite je inteligenciou prípravy pokrmov v zariadení iCombi Pro. Na začiatku procesu prípravy pokrmu zadajte požadovaný výsledok varenia ako napr. zhnednutie alebo stupeň prepečenia. Inteligentné senzory rozpoznajú veľkosť, množstvo a stav surovín. V závislosti na postupe prípravy sa pravidelne prispôbujú všetky dôležité parametre varenia, ako je napríklad teplota či klíma varného priestoru, rýchlosť prúdenia vzduchu a doba varenia tak, aby bolo dosiahnutý vami požadovaný výsledok. V prípade potreby môžete zasiahnuť a svoju požiadavku výsledku zmeniť. Pre vás to znamená najjednoduchšie ovládanie, bez nutnosti kontroly a sledovania. Šetríte tak čas, suroviny i energiu a vždy máte vynikajúcu kvalitu pokrmov.

Režimy prevádzky a prípravy

Vďaka systému iCookingSuite ešte nikdy nebola príprava pokrmov taká jednoduchá: Napriek vysokej produktivite získate výsledky varenia, aké ste si predstavovali, pretože jedlo sa pripravuje tým najšetrnejším spôsobom. Jednoducho vyberte na displeji pokrm, určite požadovaný výsledok, ako je zafarbenie od svetlého až po tmavé a stupeň prepečenia od "rare" až po "well done" - a zariadenie iCombi Pro sa pustí do prípravy. Nezáleží na tom, či ide o ryby, mäso, hydina, pečivo alebo prílohu. O americký, stredomorský, japonský, čínsky, indický, brazílsky, mexický alebo orientálny spôsob prípravy. iCombi Pro zvláda neuveriteľnú škálu rôznych pokrmov z celého sveta jediným stlačením tlačidla a ak chcete výsledku doceliť ľahko a rýchlo, pomôže vám navigátor iCookingSuite: Zadáte, aký pokrm chcete pripraviť - napríklad rezeň, kura alebo koláč - a okamžite sa spustí ten správny proces. Teraz už stačí len vložiť potraviny do iCombi Pro - a hotovo. Pokiaľ chcete použiť iCombi Pro ako gril, panvicu alebo rúru, môžete si alternatívne zvoliť prístup pomocou metód prípravy. Napríklad grilovaný steak: Vyberte spôsob prípravy "Grilovanie" a môže sa začať. Príprava je úplne jednoduchá a vždy s rovnakým výsledkom. Vôbec pritom nezáleží na tom, kto zariadenie iCombi Pro obsluhuje.

Pomocou inteligencie k cieľu:

Toľko rôznych pokrmov - ako len to iCombi Pro zvládne? Aj tu zohráva ústrednú úlohu technológia iCookingSuite: Pomocou inteligentných sensorov vo varnej komore systém rozpozná veľkosť a stav pokrmov aj vložené množstvo. Na základe týchto údajov určuje inteligencia prípravy optimálnu cestu k požadovanému výsledku a nezávisle na priebehu upravuje samostatne všetky dôležité parametre varenia, ako sú napríklad teplota, klíma vo varnej komore, rýchlosť prúdenia vzduchu a doba varenia. Sekundu za sekundou. A aby ste presne vedeli, čo sa práve deje, budete o každej úprave parametrov informovaní v aplikácii Messenger. Ďalším dôležitým prvkom inteligencie prípravy je rozpoznanie stupňa zafarbenie. Základom je Maillardova reakcia. Je to názov pre chemickú reakciu zafarbenie (zhnednutie), ktorá popisuje chuť, štruktúru a vôňu jedla. Zvyčajne k nej dochádza pri vyprážaní, pečení alebo grilovaní. Pre pochopenie vývoja procesu zhnednutie bolo treba analyzovať Maillardovu reakciu. Spoločnosť Rational tento vzorec počas mnohoročnej výskumnej činnosti dešifrovala a previedla ho pre iCombi Pro do inteligentného algoritmu, takzvaného svetového vzorca varenia. Tým je zaistené, že iCookingSuite má všetko pod kontrolou natoľko inteligentným spôsobom, že sa vždy dosiahne požadovaný výsledok. Bez straty času a energie.

Nová flexibilita:

Vďaka svojej inteligencii je iCombi Pro nielen maximálne spoľahlivý a výkonný, ale tiež flexibilný: Pokiaľ chcete napríklad zmeniť požadovaný výsledok, pridať vlastnú individuálnu poznámku, skrátiť dobu varenia alebo pridať k hovädzie pečienke gratinovaný pokrm, je to teraz možné. Môžete ľahko zmeniť stupeň zafarbenie alebo zasiahnuť do parametrov varenia, ako je teplota varnej komory alebo vlhkosť. S parametrami vzorca varenia na pozadí iCombi Pro okamžite upraví všetky potrebné nastavenia. Aby ste síce dosiahli silnejšieho zafarbenie, ale hovädzie pečienka mala na konci ešte stále požadovanú konzistenciu.

MyDisplay

Vďaka funkcii MyDisplay sa na ploche obsluhy objaví iba to, čo je pre obsluhu naozaj dôležité. Ak sa napríklad denne vyrábajú kuracie krídla, rezeň a zemiaky v alobale, možno tieto tri jedlá zobrazit' ako obrázok priamo na ploche obsluhy. Stačí kliknúť na obrázok, iCombi Pro sa spustí a zavolá vás iba v prípade, ak je potreba zasiahnuť. MyDisplay môžete tiež ľahko nastaviť pomocou ConnectedCooking a prostredníctvom sieťového riešenia preniesť do všetkých pripojených varných systémov. Toto riešenie je veľmi praktické najmä pre zákazníkov s viacerými pobočkami.