

Invoq



SmartChef – intelligent madlavning

HVIDBOG

Så intelligent, at den faktisk kan lære dig, hvordan du gør din madlavning bedre.

SmartChef hjælper dig med at lære af ovnen og udvikle din karakteristiske stil. Du vælger madtype, ønsket tilberedningsmetode og temperatur, og SmartChef guider dig derefter automatisk til et godt resultat. Herefter kan du gemme og om nødvendigt redigere opskriften.

Intelligent madlavning – sparer dig tid og penge

SmartChef er en automatisk funktion til intelligent madlavning, der er udviklet til at forenkle processerne og gøre det muligt for kokken at bruge mere tid på vigtige opgaver såsom menuplanlægning og præsentation af produkterne. Ovnens optimerer automatisk produktudbyttet og energiforbruget.

Kun få trin fra det perfekte resultat ...

Du skal bare vælge den type mad, du ønsker at tilberede, den ønskede tilberedningsmetode og kernetemperaturen. Tryk på start, hvorefter ovnen forvarmes og giver dig besked, når du kan sætte produkterne i ovnen. SmartChef-funktionen vil herefter styre og tilpasse tilberedningsprocessen efter dit ønskede resultat. Bagefter kan du gemme dine favoritter, så du hurtigt kan finde dem igen. Du kan nemt give din opskrift et navn eller redigere den, og så er du klar til genskabe det samme fantastiske resultat igen og igen. Se, følg og lær af ovnen for at udvikle dine egne opskrifter.

Frihed i arbejdet

Med denne intelligente funktion undgår du at bruge tid på at holde øje med processerne og ændre tilberedningsmetoder manuelt. Du får problemfri drift, så du kan være ekstremt fleksibel med vagtplanerne.

Få større ensartethed med smarte og guidede tilberedningsprocesser

- Bedre produktkvalitet.
- Automatisk justering til optimal tilberedning.
- Nem justering under tilberedningen.
- Guidede tilberedningsprocesser.
- Automatisk HACCP-rapport.

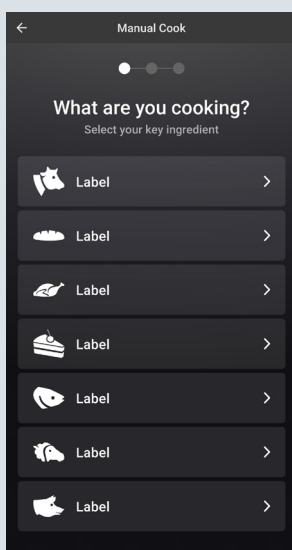


Ingen begrænsninger

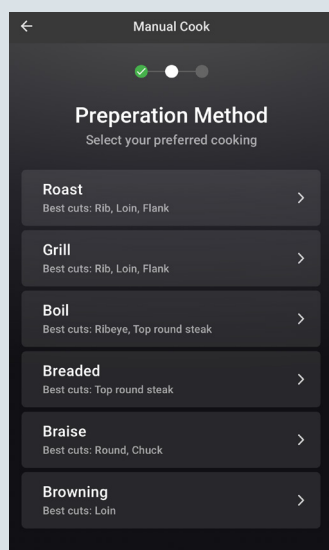
SmartChef er udviklet til at optimere tilberedningsfunktionerne baseret på produkt, tilberedningsmetode og ønsket resultat. Denne intelligente funktion kan bruges til alle tilberedningsfunktioner. Så uanset om du ønsker at pochere, braisere eller grille, vælger ovnen automatisk de optimale indstillinger. Der foretages justeringer i henhold til mængden af produkter for at sikre et ensartet resultat, uanset hvor mange produkter du ønsker at tilberede på samme tid. Smarte sensorer registrerer, hvor mange produkter der er i ovnen, og hvor produktet er under hele tilberedningen. Dette bevarer fugtighed og saftighed, samtidig med at det styrer Maillard-reaktionen af karamellisering og sprødhed, så du nemt får et fantastisk resultat hver gang. Hvis du ønsker at ændre din opskrift under tilberedningen, er det nemt at gribe ind manuelt og justere tilberedningsparametrene. På den måde kan du fremskynde tilberedningsprocessen, øge temperaturen eller opbevare maden, uden at det går ud over slutresultatet.



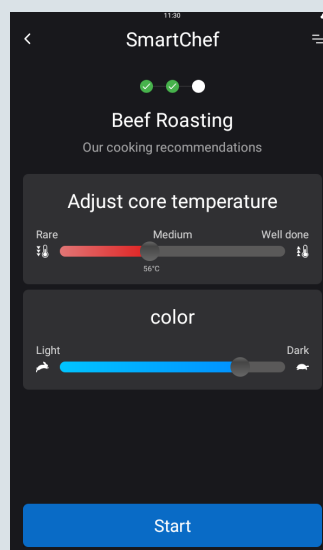
Se, følg og lær



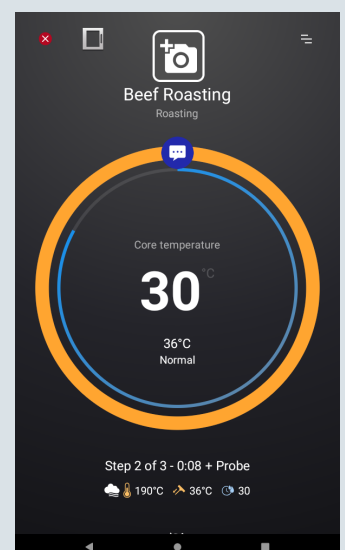
1. Vælg fødevarer



2. Vælg metode



3. Juster dine indstillinger



4. Følg processen

Synlig fødevarerikkerhed og ensartet fødevarekvalitet

HACCP-filer gemmes automatisk og kan downloades
i PDF-format for at sikre dokumentation af
fødevarerikkerhed og kvalitet.

Intuitiv at bruge.
Af alle medlemmer
af dit team

