



## FAQ

### **QUALE È LA FUNZIONE PRINCIPALE DELLA MACCHINA?**

Cuocere e avere a disposizione per tutta la durata del servizio (da pochi minuti a molte ore) polenta calda.

### **PER QUANTO TEMPO MANTIENE CALDA LA POLENTA?**

Tecnicamente fino a quando è presente polenta nella padella e fino a quando non si spegne la macchina. La macchina è studiata proprio per tenere la polenta sempre calda e pronta da servire.

### **DOPO ALCUNE ORE DI PERSISTENZA NELLA MACCHINA LA POLENTA RESTA BUONA?**

Più cuoce più la polenta diventa buona e digeribile. Dal punto di vista organolettico si noterà una maggiore gustosità di una polenta estratta dalla macchina dopo tre ore rispetto ad una polenta estratta dalla macchina dopo un'ora.

### **CHE INGREDIENTI DEVO INSERIRE?**

Semplicemente acqua, farina e sale. In questo ordine.

### **QUALE È IL TEMPO DI COTTURA?**

Dipende dal modello (quindi da quanta polenta si sta cuocendo) e dal tipo di farina utilizzata. Da un'ora per il modello piccolo a circa tre ore per i modelli grandi.

### **DEVO USARE UNA FARINA SPECIALE?**

No, la macchina non ha nessuna esigenza in fatto di farina. Si può usare quella che si preferisce (gialla, bianca, con grano saraceno, macinata fine, grossa, a pietra ecc...). Alcune farine reggono meglio di altre le lunghe cotture restando più sode e consistenti

rispetto a quelle che reggono meno che si “lasciano andare” rammollendosi. Essendoci molte farine in commercio si deve provare e valutare personalmente. In linea puramente teorica una farina macinata grossa – a pietra – e integrale regge meglio la cottura di una macinata molto fine e industrialmente. Ma ci possono essere eccezioni.

### **POSSO USARE LA FARINA PRECOTTA O Istantanea?**

Da punto di vista tecnico si, ma la macchina e' stata studiata e sviluppata per farine tradizionali.

### **POSSO OTTENERE POLENTA PIÙ O MENO MORBIDA?**

Si, la consistenza della polenta è data dal rapporto tra farina ed acqua. Rispettando la capacità massima e minima si possono dosare gli ingredienti come meglio si crede.

### **POSSO CUOCERE MENO POLENTA DELLA CAPACITÀ MASSIMA?**

E' importante sottolineare che Polentera lavora bene a pieno carico. Esistono diverse capacità di Polentera appunto per poter assecondare tutte le varie esigenze. Comunque è possibile, con piccoli accorgimenti, cuocere una quantità di polenta dalla metà in su della capacità massima. Esempio: in una macchina da 15 KG consigliamo di non cuocere meno di 7,5 KG.

### **POSSO AGGIUNGERE NUOVA FARINA SE QUELLA COTTA STA FINENDO?**

Si, è possibile aggiungere nuova acqua e farina anche con contenuto già cotto all'interno della padella. Chiaramente si deve attendere che la nuova farina inserita cuocia prima di servire.

### **POSSO EFFETTUARE PIÙ CICLI DI COTTURA AL GIORNO?**

Dal punto di vista pratico si, ma è un comportamento che stressa troppo i componenti e sarebbe da evitare. (Esempio: due cicli di cottura significano doppio consumo dei componenti e quindi metà durata degli stessi). Per essere chiari: se devo servire 30 kg di polenta al giorno dovrei usare una P30 e non cuocere due volte una P15.

### **POSSO AGGIUNGERE ALTRI INGREDIENTI COME BURRO E FORMAGGIO?**

Tecnicamente si possono inserire tutti gli ingredienti morbidi o macinati e sfarinati. Non si possono inserire parti dure (formaggi duri, con crosta) perché il miscelatore si bloccherebbe. Si deve però valutare la convenienza di queste aggiunte in quanto la

macchina è progettata per mantenere calda e morbida la polenta per molte ore. I formaggi riscaldati per molte ore perdono consistenza e virano di sapore. E' consigliabile farlo se si pensa di distribuire in breve tempo (30 minuti/ora) tutta la polenta così condita.

### **SE DEVO PROPORRE DUE TIPI DI POLENTA (ES. GIALLA E TARAGNA) DEVO AVERE DUE MACCHINE?**

Esclusivamente nel caso in cui se le si vuole proporre in contemporanea.

### **POSSO USARE LA MACCHINA PER ALTRE COTTURE, DIVERSE DALLA POLENTA?**

Ovviamente possiamo garantire sulla riuscita della sola polenta, ma, in realtà, si posso effettuare altre cotture anche se è necessario seguirle con più attenzione per poter individuare i giusti parametri (marmellate, puree, sughi, vellutate ecc...).

### **CHE DIFFERENZA C'È TRA VERSIONE MANUALE ED ELETTRONICA?**

Semplificando, la macchina ha due momenti di lavoro: "cottura" (temperatura alta e particolare ciclo di miscelazione) e "mantenimento" (temperatura più bassa e conseguente configurazione di miscelazione). La versione elettronica, una volta accesa e inseriti gli ingredienti, passa automaticamente da una modalità all'altra. Nella versione manuale è l'operatore che deve settare i due momenti di lavoro, ruotando una manopola di controllo, una volta che reputa cotta la polenta. Ci sono poi piccole differenze gestionali, ma di secondaria importanza rispetto a quanto detto prima.

### **QUALE VERSIONE CONSIGLIATE, MANUALE O ELETTRONICA?**

Non è possibile rispondere. Nella sostanza la macchina esegue lo stesso lavoro.

L'elettronica è da preferire quando si ha confidenza con componenti elettronici e relativi interventi tecnico/manutentivi, se la macchina non è sorvegliata con attenzione oppure se non si conosce con correttezza il prodotto polenta e i relativi tempi di cottura. La versione manuale è da preferire quando la macchina è sempre sotto controllo, se ci sono diversi operatori che la maneggiano (è più intuitiva e più semplice da "capire") oppure, semplicemente, se non si ha fiducia nei componenti elettronici.

### **LA MACCHINA MI AVVISA QUANDO LA POLENTA È COTTA?**

No. La macchina elettronica passa automaticamente in modalità mantenimento, ma non avvisa l'operatore. Comunque si può leggere sul display il passaggio di modalità. La

macchina manuale rimane in modalità “cottura” fino a quanto l’operatore, constatando l’avvenuta cottura, la porta in modalità “mantenimento”.

### **POSSO LASCIARE ACCESA LA MACCHINA INCUSTODITA?**

Assolutamente no. Lasciare una macchina di cottura accesa incustodita per lungo tempo è un comportamento da evitare, di buona norma, con qualunque dispositivo di cottura.

Polentera compresa.

### **LA MACCHINA VA PULITÀ?**

Sì, dopo ogni cottura quando si è finito il servizio. Va spenta, smontata, si estrae la padella e si lava quest’ultima. L’operazione di smontaggio richiede circa 40 secondi.

L’operazione di pulizia in media 8/10 minuti. Se si intende effettuare un nuovo ciclo di cottura immediatamente dopo lo svuotamento di una prima cottura non è necessario pulire la macchina, ma si possono ricaricare subito gli ingredienti.

### **SE LA SERA AVANZA POLENTA POSSO RIUTILIZZARLA IL GIORNO DOPO?**

No. Considerando che la macchina va svuotata e pulita avremo un avanzo di polenta che diverrà solida (perchè si raffredderà). Non può più essere rimessa nella macchina e, a meno che non sia stata immediatamente inserita in una teglia e abbattuta (per essere, per esempio, servita a fette nei giorni a seguire), va smaltita.

### **MEGLIO UNA MACCHINA GRANDE O DUE PICCOLE?**

In linea teorica meglio una grande, compatibilmente con ingombri e esigenze gestionali.

Una sola macchina significa, infatti, un solo ciclo di cottura, una sola postazione di servizio, una sola operazione di pulizia ecc... Più macchine, a parità di kg di polenta cotta, moltiplicano queste operazioni.

