



Viden er styrke.  
Fugtighed er kontrol.  
Resultatet er kvalitet.

HVIDBOG

Du har fuld kontrol. Intelligensen bag ovnen hjælper dig og tilpasser sig ændringer.

Hemmeligheden ved kombiovnen

# Der er seks gange så meget energi i damp end i kogende vand.

## Men damp er ikke bare damp.

Kombinationstilberedning giver dig det bedste fra både konvektions- og dampteknologierne, da den bruger både varme og damp til at opnå et nøjagtigt fugtighedsniveau, samtidig med at den dækker mere end 95 % af alle tilberedningsteknikker. Justerbare niveauer fra 0 til 100 % af den mulige maksimale relative fugtighed giver perfekt kontrol over fugtighedsniveauet i fødevarer og gør det muligt for dig at lave mad ved høj varme uden at udtørre produkterne eller risikere svind.

Tilberedning med fugtighed giver total kontrol over produktets naturlige smag, farve og resultat, så næringsstofferne i ingredienserne bevares, og der opnås bedre mörning og dermed et færdigt produkt med en højere kvalitet.

Når du bruger Invoq-kombifunktionerne, CombiSense og CombiSpeed, kan du opnå et hurtigere og mere nøjagtigt tilberedningsresultat og samtidig få mest muligt ud af dine ingredienser og mindre madspild.





## CombiSense

Det automatiske fugtighedssystem gør det muligt for dig at lave mad ved høje temperaturer, så ydersiden bliver sprød, og produktets naturlige saft, smag og farve bevares. Maillard-reaktionen overvåges og styres af sensorer, hvilket giver nøjagtige resultater hver gang.

Ved at bruge en indstilling til fugtighedsprocent til at regulere ovnrummet baseret på den fugtighed, der afgives af produkterne i ovnen, tilføjer eller fjerner CombiSense automatisk fugtighed, hvilket sikrer, at dine produkter har den samme høje kvalitet hver gang. Denne fugtstyringsfunktion kompenserer også for mængden af produkter i ovnen og kolde eller frosne produkter, samtidig med at den registrerer og justerer i henhold til ændringer i produktet i hele tilberedningscyklussen.



- Dampstegning
- Grilning
- Pandestegning
- Dagligvarer
- Bakeoff



## CombiSpeed

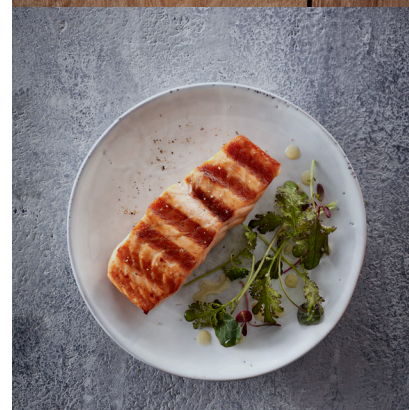
Den niveaustyrede fugttilførsel gør det muligt for dig at opnå bedre tilberedningstider. Ved at bruge funktionen ved højere temperaturer skabes der et højtryksmiljø til hurtigere tilberedning. Denne tilberedningsteknik giver større mørhed og udbytte ved større produkter.

Brug af funktionen ved lave temperaturer er perfekt til tilberedning natten over og opbevaring af produkter, så de holder sig fugtige og saftige.

Med ti forskellige fugtighedsniveauer kan du altid finde den optimale indstilling til forskellige produkter.



- Braiserings
- Stegning
- Tilberedning ved lav temperatur
- Tilberedning natten over
- Holde varmt
- Sous vide



## Få mest muligt ud af begge metoder

Brug SmartChef – den ovnfunktion, der styrer de forskellige metoder afhængig af proces og produkt.

Når du laver opskrifter, kan du også benytte både CombiSense og CombiSpeed i ét program. Brug f.eks. CombiSpeed i begyndelsen af en opskrift til at fremskynde tilberedningsprocessen og CombiSense til at afslutte opskriften, så du opnår det ønskede resultat hver gang.

**Whole roast chicken**

1 Preheat 0:01  
190°C

Note  
Insert chicken

2 CombiSpeed Normal  
175°C 50°C 100% 60

3 CombiSense Normal  
185°C 65°C 35%

4 Convection Normal  
180°C 75°C 100% Open

Total time: --:--Core temp.

Start

Hurtig øgning af kernetemperatur.

Maillard-reaktion og holde produkterne saftige.

Færdiggørelse, der sikrer sprødhed.