



Wissen ist Macht.
Feuchtigkeit ist Kontrolle.
Das Ergebnis ist Qualität.

Das Combi-Geheimnis

Dampf enthält sechsmal so viel Energie wie kochendes Wasser.

Dampf ist aber nicht einfach nur Dampf.

Das kombinierte Garverfahren verbindet das Beste von Heißluft- und Dampftechnologien: Die Methode nutzt Heißluft und Dampf, um den Feuchtigkeitsgrad präzise beizubehalten und deckt dabei mehr als 95 % aller Garverfahren ab. Da die maximale relative Feuchtigkeit von 0 bis 100 % einstellbar ist, lässt sich der Feuchtigkeitsgrad von Produkten perfekt steuern. So können Sie bei hohen Temperaturen garen, ohne dass die Produkte austrocknen oder Bratverlust entsteht.

Feuchtigkeit im Garvorgang ermöglicht die komplette Kontrolle über natürliche Aromen, Farben und den Produktertrag und erhält den Nährwert der Zutaten. So entsteht ein zartes, hochwertigeres Produkt.

Mit den Betriebsarten CombiSense und CombiSpeed können Sie mit dem Invoq Combi schneller präzisere Ergebnisse erzielen. Dabei verwerten Sie Ihre Zutaten optimal und haben weniger Abfälle.



CombiSense

Mit dem automatischen Feuchtigkeitssystem können Sie bei hohen Temperaturen garen. So wird die Oberfläche schön knusprig, während das Produkt seine natürliche Feuchtigkeit, seinen Geschmack und seine Farbe bewahrt. Die Maillard-Reaktion wird von Sensoren überwacht und gesteuert, wodurch jederzeit genau die richtigen Ergebnisse gewährleistet sind.

Ausgehend von der Feuchtigkeit, die das Produkt in den Garraum abgibt, reguliert CombiSense den Feuchtigkeitsgrad im Garraum in Prozent und erhöht oder senkt ihn automatisch, um sicherzustellen, dass Ihre Produkte immer eine gleichmäßige Qualität haben. Die Feuchtigkeitssteuerung gleicht auch die geladene Produktmenge und kalte oder gefrorene Produkte aus. Außerdem erkennt sie während des gesamten Garvorgangs Veränderungen am Produkt und nimmt entsprechende Anpassungen vor.



- Dampfbraten
- Grillen
- Braten
- Fertiggerichte
- Bake-off



CombiSpeed

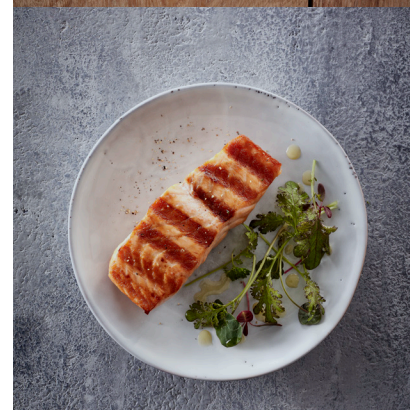
Durch die geregelte Feuchtigkeitseinspritzung können Sie Ihre Garzeiten optimieren. Bei höheren Temperaturen erzeugt die Funktion eine Hochdruckatmosphäre für schnelleres Garen. Dieses Garverfahren macht große Produkte zarter und steigert den Produktertrag.

Bei niedrigeren Temperaturen ist diese Funktion ideal für die Zubereitung über Nacht. Außerdem können Produkte beim Warmhalten feucht und saftig gehalten werden.

Dank zehn verschiedener Feuchtigkeitsstufen finden Sie immer die optimale Einstellung für Ihr Produkt.



- Schmoren
- Braten
- Garen bei niedriger Temperatur
- Garen über Nacht
- Halten
- Sous vide



Sichern Sie sich das Beste aus beiden Methoden

Nutzen Sie SmartChef: Die Funktion steuert die verschiedenen Methoden je nach Produkt und Prozess.

Auch bei der Erstellung von Rezepten können Sie in ein und demselben Programm CombiSense und CombiSpeed nutzen.

So können Sie beispielsweise CombiSpeed zu Beginn eines Rezepts einsetzen, um den Garvorgang zu beschleunigen, und CombiSense, um das Rezept abzuschließen. So ist jederzeit das gewünschte Ergebnis gewährleistet.

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

Schnelle Erhöhung der Kerntemperatur

Maillard-Reaktion und Feuchthalten des Produkts

Knusprige Oberfläche im letzten Schritt