



Franz & Rosi Stolz


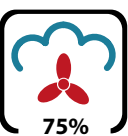

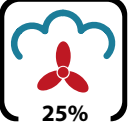




mit Dampf

# OFENFUNKTIONEN

Einstellungen & Anwendungsbeispiele



<b>Bezeichnung</b> Temperaturbereiche sind nach Hersteller unterschiedlich!	<b>Hersteller Bezeichnungen</b> verschiedene Marken	<b>Beschreibung</b> Info & Beispiele
---	--	---

 100%	<b>100% Dämpfen</b> nur Wasserdampf 30 - 100 °C	VITAL-Dampfgaren, Dampfgaren, Bio-Dampf Dämpfen 100%, Full Steam, Blanchieren	Fast alles, was man in Wasser kochen kann. Gemüse, Reis, Kartoffeln, Eier, Knödel, Würste, Suppe, Fisch, ...
 75%	<b>75% KOMBI Dämpfen</b> Feuchtigkeit HOCH 40 - 130 °C	Feuchtgaren HOCH Intervall Plus, Schmoren, Combigaren + 75% Heißluft mit 75% Dampf	Dünsten von Gulyas, Rindsrouladen, Schmorgerichte, Einkochen in großen Mengen, Flans, Terrinen, ...
 50%	<b>50% KOMBI Dämpfen</b> Feuchtigkeit MITTEL 40 - 200 °C	Feuchtgaren MITTEL Klimagaren mit 2-3 Dampfstößen, Heißluft mit 50% Dampf	Hefegebäck, Kleingebäcke, Braten mit Sauce, Aufläufe, Gemüse & Fisch gedünstet, Rippchen, ...
 25%	<b>25% KOMBI Dämpfen</b> Feuchtigkeit NIEDER 40 - 250 °C	Feuchtgaren NIEDER Intervall Dampf, Combigaren + 25%, Heißluft mit 25% Dampf, Gourmet-Dampf	Meistverwendete Einstellung aus der Profiküche > außen braun & knusprig, innen saftig. Paniertes, Braten, Kaiserschmarrn, ...
 10%	<b>10% KOMBI Dämpfen</b> Feuchte Heißluft 40 - 250 °C	Feuchte Heißluft Kuchen SPEZIAL, Heißluft mit geschlossenem Zug, Kondi- torfunktion, Heißluft feucht	Biskuit, Rührteig, Tortenmassen, Kleingebäck, Weihnachtsgebäck... <b>Nicht geeignet</b> für trockene Gebäcke!
 SV	<b>SOUS VIDE</b> höchste Dampfsättigung 30 - 95 °C	Vakuumgaren Sottovuoto	Garen im Vakuumbeutel. Dann eventuell Anbraten. Steaks, Fisch, Früchte, Spargel, Rotkraut, Kräuteröl, ...
 REG	<b>Regenerieren</b>  80 - 130 °C	Finishing Aufwärmen Erhitzen	Aufwärmen von Speisen am Teller oder anderen Behältern. Altes zähes Brot aufbacken, ...
 LOW	<b>Niedertemperatur Garen</b> 30 - 300 °C	BIO Garen, Sanftgaren Niedertemperatur Automatik, Garziehen	Anbraten am Herd und garziehen. Zartes Fleisch-, Fisch-, Steak-, Entenbrust-, Roastbeef- Filet... auf Garpunkt ziehen.





Franz & Rosi Stolz









mit Dampf

# OFENFUNKTIONEN

Einstellungen & Anwendungsbeispiele



<b>Bezeichnung</b> Temperaturbereiche sind nach Hersteller unterschiedlich!	<b>Hersteller Bezeichnungen</b> verschiedene Marken	<b>Beschreibung</b> Info & Beispiele
---	--	---

	<b>Ober + Unterhitze</b>  30 - 300 °C	Stille Hitze Hitze ohne Luftzirkulation	Ideal für eine Einschubebene! Klassische Grundfunktion. Soufflets im Wasserbad
	<b>Unterhitze</b>  30 - 300 °C	Separate Unterhitze Anbackstufe, Blind Backen, Vorbacken, Unterstufe ohne Umluft	Ideal für eine Einschubebene! Sehr dünne Mürbteigblätter, Sablets, Hippen, ...
	<b>Grill</b>  30 - 300 °C	Grillstufe 1 klein Grillstufe 2 groß Grillschlange Salamander	Toast, Nachbräunen, Gratinieren. Nicht zum klassischen Grillen von Fleischstücken geeignet
	<b>Heißluftgrillen</b> trockene Luft 30 - 250 °C	Heißluft + Ventilator Anbratstufe, Röststufe, Umluftgrillen, Braten mit Kruste, Umluft-Infrabraten	Für krosse Krusten, knusprige Haut, Krustenbraten, Gans, Grillhuhn, Forelle, Anbraten von großen Fleischstücken, ...
	<b>Unterhitze + Grill + Ventilator</b> 30 - 250 °C	Tiefkühlgerichte Intensives Heizen, Bratstufe, Turbo Heißluft, Röststufe, Anbratstufe	Bratkartoffeln, faschierte Laibchen, Frikadellen, Kaspressknödel, Fertiggerichte, TK-Pommes, Kroketten, Frühlingsrollen, ...
	<b>Heißluft + Unterhitze</b> trockene Luft 30 - 300 °C	Pizzastufe Schweizer Wähe Flammkuchen Pizza PLUS	Pizza auf Backstein oder Blech, Unterster Einschub erreicht höchste Knusprigkeit am Gebäckboden
	<b>Heißluft</b> trockene Luft 30 - 250 °C	Heißluft plus trockene Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper, 4D-Heiß- luft, Umluft, Circo Therm	Alles was vertrocknet gegessen wird! Zwieback, Baiser, Cantuccini, Kardinalschnitte, ...
	<b>Brot-BACKEN</b>  30 - 250 °C	Backen+Schwaden Brotstufe, Profibacken, Backstufe mit Dampfstoß	Große Brotlaibe auf mehreren Ebenen. Bei Start wird mit Dampf gebacken.





Franz & Rosi Stolz

mit Dampf

# OFENFUNKTIONEN

Einstellungen & Anwendungsbeispiele



<b>Bezeichnung</b> Temperaturbereiche sind nach Hersteller unterschiedlich!	<b>Hersteller Bezeichnungen</b> verschiedene Marken	<b>Beschreibung</b> Info & Beispiele
---	--	---

	<b>Dörren</b>  50 - 100 °C	Trockene Heißluft mit offenem Lüftungssystem, Trocknen	Dörren von kleinen Mengen. Kräuter, Pilze, Chili, Blüten, Tee, ...
	<b>Auftauen</b>  30 - 40 °C	Entfrostet Enteisen Schonendes Auftauen	Fleisch, Fisch, ... schonendes Entfrostet, idealer als Wasserbad.
	<b>Warmhalten</b>  80 °C	Warmhaltefunktion	Für Speisen aller Art! Am Teller, Blech, in Garschalen, Pfanne, Bräter, ...
	<b>Teller wärmen</b>  50 - 70 °C	Warmhaltefunktion Warmhalten mit möglichst wenig Qualitätsverlust	Nicht nur für Teller! Heiße Steine, Heu für Wellness, Wachsgießen, ...
	<b>Sabbat-Modus</b> Ober + Unterhitze 85 °C	Spezielle Dauerfunktion ohne Berührung der Technik	Technikeinstellung nach koscheren Vorgaben. Licht, Garzeit, Kochen ohne Berührung der Einstellungen.
	<b>Gären</b>  30 - 40 °C	Gärstufe Teig aufgehen lassen Gären+Reifen Gärschrank, Teig Gärung	Mit wenig Dampf damit der Teig reift und nicht austrocknet. In Metall oder Kunststoffschüssel!
	<b>Joghurt</b>  42 °C	Fermentierung Joghurt Funktion	Natur- oder Fruchtojoghurt Vegane Joghurts 1lt Milch + 1 Becher Joghurt gut verrühren. Gekühlt 2 Wo haltbar.
	<b>Einkochen</b>  160 °C	Unterhitze Einkochen im Wasserbad	Nur eine Ebene möglich! In einem Blech mit 2cm Wasser.

