
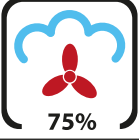
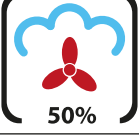
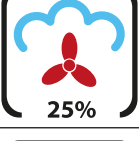
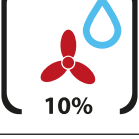








Franz & Rosi Stolz

# OFENFUNKTIONEN

Einstellungen & Anwendungsbeispiele









Bezeichnung Temperaturbereiche sind je nach Hersteller unterschiedlich!	Hersteller Bezeichnungen verschiedene Marken	Beschreibung Info & Beispiele
 <p><b>100% Dämpfen</b> nur Wasserdampf 30 - 100 °C</p>	Dampfgaren FULL VITAL-Dampfgaren, Dampfgaren, Bio-Dampf Dämpfen 100%, Blanchieren	Fast alles, was man in Wasser kochen kann. Gemüse, Reis, Kartoffeln, Eier, Knödel, Würste, Suppe, Fisch ...
 <p><b>75% KOMBI Dämpfen</b> Feuchtigkeit HOCH 40 - 130 °C</p>	Dampfgaren HIGH Feuchtgaren HOCH Intervall PLUS, Dampfstufe 3 Heißluft + 75%, od. hoch	Dünsten von Gulasch, Rindsrouladen, Schmorgerichte, Einkochen in großen Mengen, Flans, Terrinen ...
 <p><b>50% KOMBI Dämpfen</b> Feuchtigkeit MITTEL 40 - 200 °C</p>	Dampfgaren MED Feuchtgaren MITTEL Dampfstufe 2 Heißluft + 50%, od. mittel	Hefegebäck, Kleingebäck, Braten mit Sauce, Aufläufe, Gemüse & Fisch gedünstet, Rippchen ...
 <p><b>25% KOMBI Dämpfen</b> Feuchtigkeit NIEDER 40 - 230 °C</p>	Dampfgaren LOW Feuchtgaren NIEDER Intervall Dampf, Heißluft + 25%, od. gering	Meistverwendete Einstellung aus der Profiküche > außen braun & knusprig, innen saftig. Paniertes, Braten, Kaiserschmarrn ...
 <p><b>10% KOMBI Dämpfen</b> Feuchte Heißluft 40 - 230 °C</p>	Feuchte Heißluft, ÖKO Heißluft MODELLABHÄNGIG Messung zur Energieeffizienz Bedienungsanleitung-Hersteller Alternative: 25% KOMBI Dämpfen	Biskuit, Rührteig, Tortenmassen, Kleingebäck, Weihnachtsgebäck ... <b>Nicht geeignet für trockenes Gebäck!</b>
 <p><b>SOUS VIDE</b> höchste Dampfsättigung 30 - 95 °C</p>	Vakuulgaren Sottovuoto	Garen im Vakuumbbeutel, Vakuumbehälter oder Einkochgläser. Dann eventuell anbraten. Steaks, Fisch, Früchte, Spargel, Rotkraut, Kräuteröle ...
 <p><b>Regenerieren</b> 80 - 130 °C</p>	Finishing Aufwärmen Erhitzen	Aufwärmen von Speisen auf dem Teller oder in anderen Behältern. Altes, zähes Brot aufbacken ...
 <p><b>Steamify</b> Automatik 50 - 230 °C</p>	Modellabhängig! Automatische Dampfzufuhr Universaleinstellung für Einsteiger	Sie wählen die Temperatur & der Ofen fügt automatisch die richtige Menge Dampf hinzu!
 <p><b>Niedertemperatur Garen</b> 80 - 150 °C</p>	Niedertemperatur BIO Garen, Sanftgaren Automatik, Garziehen	Anbraten am Herd und garziehen im Ofen. Zartes Fleisch, Filet vom Fisch, Steak, Entenbrust, Roastbeef ... auf den Garpunkt ziehen.



Franz & Rosi Stolz

# OFENFUNKTIONEN

Einstellungen & Anwendungsbeispiele

Bezeichnung Temperaturbereiche sind je nach Hersteller unterschiedlich!	Hersteller Bezeichnungen verschiedene Marken	Beschreibung Info & Beispiele
 <b>Ober + Unterhitze</b> 30 - 230 °C	Stille Hitze Hitze ohne Luftzirkulation	Ideal für eine Einschubebene! Klassische Grundfunktion. Soufflés im Wasserbad
 <b>Unterhitze</b> 30 - 230 °C	Separate Unterhitze Anbackstufe, Blind Backen, Vorbacken, Unterstufe ohne Umluft	Ideal für eine Einschubebene! Sehr dünne Mürbteigblätter, Sablés, Hippen ...
 <b>Grill</b> 30 - 230 °C	Grillstufe 1 klein Grillstufe 2 groß Grillschlange Salamander	Toast, Nachbräunen, Gratiniere. Nicht zum klassischen Grillen von Fleischstücken geeignet
 <b>Heißluftgrillen</b> trockene Luft 30 - 230 °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 - 230 °C	Tiefkühlgerichte Intensives Heizen, Bratstufe, Turbo Heißluft, Röststufe, Anbratstufe	Bratkartoffeln, faschierte Laibchen, Frikadellen, Kaspressknödel, Fertiggerichte, TK-Pommes, Kroketten, Frühlingsrollen ...
 <b>Heißluft + Unterhitze</b> 30 - 230 °C	Pizzastufe Schweizer Wähe Flammkuchen Pizza PLUS	Pizza auf Backstein oder Blech, Unterster Einschub erreicht höchste Knusprigkeit am Gebäckboden
 <b>Heißluft</b> 30 - 230 °C	Heißluft plus trockene Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper, 4D-Heißluft, Umluft, Circo Therm	Trockenes Gebäck wie, Zwieback, Baiser, Cantuccini, Kardinalschnitte ...
 <b>Brot-BACKEN</b> 30 - 230 °C	Backen+Schwaden Brotstufe, Profibacken, <b>FEUCHT</b> ANBACKEN & <b>TROCKEN</b> AUSBACKEN	Große Brotlaibe auf mehreren Ebenen. Mit Heißluft <b>VORHEIZEN</b> und dann die Brotbackstufe aktivieren.










Franz & Rosi Stolz

# OFENFUNKTIONEN

Einstellungen & Anwendungsbeispiele

3/3

Bezeichnung Temperaturbereiche sind je nach Hersteller unterschiedlich!	Hersteller Bezeichnungen verschiedene Marken	Beschreibung 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! Auf Teller, Blech in Garschalenbehälter, 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>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 6 - 12 Stunden	Natur- oder Fruchtojoghurt Veganes Joghurt 1 lt Milch + 1 Becher Joghurt gut verrühren. Gekühlt 2 Wochen haltbar.
 <b>Einkochen</b> 160 °C	Unterhitze Einkochen im Wasserbad	Nur eine Ebene möglich! In einem Blech mit 2cm Wasser.



Dampfguide



## Dampfguide App

Neueste Rezepte, Filme, Tipps & Tricks und zu jedem Rezept die Einkaufsliste immer dabei auf dem Smartphone, Tablet oder iPad. Einfach den QR-Code scannen oder nach Dampfguide suchen.

