

Heart Steuerung S



Kochbuch für die Profi-Küche

LAINOX®

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl!

Mit diesem Gerät verfügen Sie nun endlich über einen intelligenten und leistungsstarken Partner, mit dessen Hilfe Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf lassen können.

Alle Tätigkeiten, die bis heute mit beachtlichem Platz- und Arbeitsaufwand verbunden waren, lassen sich nun mit großer Einfachheit und Präzision erledigen.

Von der Mittelmeerküche bis hin zu internationalen Rezepten gibt es kein Garverfahren, das nicht mit einer der Betriebsarten ausgeführt werden könnte, mit denen dieses Gerät ausgestattet ist.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen und Tipps, um mit diesem regelrechten Garsystem, das auf Ihre spezifischen Ansprüche zugeschnitten ist, vertraut zu werden.

Werden Sie wieder Herr über Ihre Zeit, genießen Sie es, sich voll und ganz auf die KOCHKUNST zu konzentrieren, denn mit diesem Gerät gehören die vielen alltäglichen Probleme und Tücken der traditionellen Küche der Vergangenheit an!

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS

Vorbemerkung	5
Heißluft + Befeuchtung	6
Heißluft + Autoclama	7
Dampf mit niedriger Temperatur	8
Atmosphärischer Dampf	9
Forcierter Dampf	10
Gezielter Dampf (Vakuulgaren)	11
Gemischt mit Autoclama	12
Wiederaufwärmen	13
Garung mit Kerntemperaturfühler	14
Kerntemperaturfühler	15
Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen	16
Garen in automatischer Abfolge programmierbar	17
Allgemeine Ratschläge	18
Manuelle Einstellung des Garvorgangs	20
Beispiel für die Einstellung eines zeitgesteuerten Garmodus	22
Beispiel für die Einstellung einer Garung mit Kerntemperaturfühler	23
Auswahl eines gespeicherten Programms	24
Auswahl eines voreingestellten Rezepts	25
Zeitgesteuerter Wechsel der Programme mit Kerntemperaturfühler	26
Exklusives Zubehör für besondere Garvorgänge	28
Legende - Beispiel eines Garvorgangs	29
Rezepte Erste Gänge L01 - L08	30
Rezepte Fleisch und Geflügel L09 - L32	32
Rezepte Fisch L33 - L45	37
Rezepte Gemüse L46 - L57	40
Rezepte Eierspeisen L58 - L63	42
Rezepte Bäckerei und Konditorei, L64 - L76	43
Rezepte Wiederaufwärmen L77 - L82	46
Rezepte Vakuulgaren L83 - L95	47
Memo manuelles Garen	50
Memo Benutzerprogramme	54

INHALTSVERZEICHNIS

REZEPTVERZEICHNIS

REZEPTE ERSTE GÄNGE

Crespelle/Cannelloni	L01
Lasagne im Ofen	L02
Lasagne im Ofen (mit KT-Fühler)	L03
Erste Gänge Gratins	L04
Dampfgegartes Reis (z.B., Reis Vialone Nano)	L05
Paella (z.B., Reis Parboiled)	L06
Tomatensauce	L07
Fleischragù	L08

REZEPTE FLEISCH UND GEFLÜGEL

Traditionelle Braten (mit Kerntemperaturfühler) : Kalbslende, Schweinelende, usw.	L09
Traditionelle Braten - Langsames Garen (mit KT-Fühler)	L10
Braten mit Speckschwarte (mit KT-Fühler) : Schweine-,Lamm-,Kalbskeule, usw.	L11
Schweins- und Kalbshaxe (ganz)	L12
Schweinerippchen gebraten	L13
Gemischte Fleischspieße	L14
Roast-beef und ganze Filets (mit KT-Fühler)	L15
Gulasch, Ossobuco, Schmorbraten mit Deckel	L16
Schmorbraten mit Deckel (mit KT-Fühler)	L17
Schnitzel	L18
Schnitzel und Paniertes	L19
Gegrilltes Fleisch	L20
Gegrilltes Rippchen/Filet (mit KT-Fühler)	L21
Gegrilltes Schweins- und Kalbsfilet (mit KT-Fühler)	L22
Dampfgegartes Fleisch: gekochtes Rindfleisch (mit KT-Fühler)	L23
Perlhuhn und Hase in Stücken im Ofen	L24
Geschmortes Hähnchen oder Hase	L25
Grillhähnchen in Stücken	L26
Grillhähnchen	L27
Hähnchen mit Bratspieß (mit KT-Fühler)	L28
Grillhähnchen in Stücken frittiert	L29
Truthahn-/Gänsekeule (mit KT-Fühler)	L30
Ente, Fasan, Perlhuhn ganz gebraten	L31
Ente, Fasan, Perlhuhn ganz gebraten (mit KT-Fühler)	L32

REZEPTE FISCH

Dampfgegartes Kriebstiere und Muscheln	L33
Dampfgegartes Tintenfisch, Polyp	L34
Dampfgegartes Hummer oder Languste 500 gr	L35
Dampfgegartes Krebs oder Krabben	L36
Dampfgegartes Fisch ganz (mit KT-Fühler)	L37
Geschmorter Fisch ganz	L38
Fischfilets und -gratins	L39
Fisch im Stück oder ganz 400 gr. gegrillt	L40
Fisch im Ofen 500 gr: Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse, usw.	L41
Fisch im Ofen 1.000 gr: Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse, usw.	L42
Fisch im Ofen (mit KT-Fühler) : Gesalzener Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse, usw.	L43
Großer Fisch im Ofen (mit KT-Fühler)	L44
Spieße Fisch, Kaiserhummer und Kriebse	L45

INHALTSVERZEICHNIS

REZEPTE GEMÜSE

Dampfgegartes Gemüse	L46
Tiefgefrorenes Gemüse forciert dampfgegart	L47
Gemüse im Ofen, kleingehakt und mit Öl angebraten und Caponata	L48
Gemüsegratins	L49
Gegrilltes Gemüse	L50
Frische Ofenkartoffeln	L51
Gefrorene Ofenkartoffeln	L52
Gefrorene Ofenkartoffeln vorfrittiert	L53
Dampfgegartes Kartoffelgemüse	L54
Dampfgegartes Kartoffeln ganz (mit KT-Fühler)	L55
Geschmorte Kartoffeln	L56
Folienkartoffeln (mit KT-Fühler)	L57

REZEPTE EIERSPESSEN

Hartgekochte Eier	L58
Spiegelei	L59
Omelett	L60
Crepes	L61
Soufflé süß/salzig	L62
Pikante Kuchen	L63

REZEPTE BÄCKEREI UND KONDITOREI

Biskuitteig, Mürbeteig, Mürbeteigkuchen	L64
Blätterteig, Strudel, Vol-au-vent	L65
Croissant, Muffins	L66
Baiser	L67
Brötchen	L68
Caramelcreme, Bonnet	L69
Frisches Brot	L70
Focaccia genovese (Fladenbrot)	L71
Gefrorenes Brot	L72
Frische Pizza in Stücken	L73
Frische Pizza rund	L74
Gefüllte Mürbeteigkuchen/Apfelkuchen (mit KT-Fühler)	L75
Pan Brioche, Panettone, Hefekuchen in Taubenform, usw. (mit KT-Fühler)	L76

REZEPTE REGENERIEREN

Regenerierung auf Teller	L77
Regenerierung in Behälter	L78
Dampfregenerierung	L79
Regenerierung auf Teller (mit KT-Fühler)	L80
Regenerierung in Behälter (mit KT-Fühler)	L81
Dampfregenerierung (mit KT-Fühler)	L82

REZEPTE VAKUUMGAREN

Obst in Stücken	L83
Birnen in Stücken	L84
Englische Creme	L85
Grünes Frischgemüse	L86
Frischgemüse	L87
Kartoffeln in Stücken	L88
Geschmortes und Über-Nacht-Garen	L89
Fleisch, niedrige Temperatur (mit Nadelsonde)	L90
Fleisch für traditionelle Braten (mit Nadelsonde)	L91
Geflügel und Wild (mit Nadelsonde)	L92
Fisch/Terrinen (mit Nadelsonde)	L93
Hohe Pasteurisation	L94
Niedrige Pasteurisation	L95

VORWORT

Bei der Küchengestaltung behauptet die Technologie immer mehr Platz und verdrängt allmählich die sperrigen Geräte, die nur einen einzigen Zweck erfüllen.

In diesem Zusammenhang hat sich der Heißluftdämpfer inzwischen als vorherrschendes Gerät durchgesetzt, weil er dank der Wahl- bzw. Kombinationsmöglichkeit von bzw. zwischen durch Dampf oder trockene Hitze abgegebener Energie vielseitige Garmöglichkeiten eröffnet. Ein weiterer Pluspunkt sind die im Vergleich zu seiner Kapazität recht bescheidenen Außenabmessungen.

Dank der zentralen Elektronikplatine, der Sicherheitssysteme, der computerisierten Kontrolle und Steuerung der Garverfahren, der vollständig abgerundeten Formen des Garraums, der exklusiven Produktions- und Montagekriterien sowie der elektrischen und elektronischen Hochpräzisionskomponenten ist dieser Heißluftdämpfer ein qualitativ hochzuverlässiges Produkt und eine äußerst rentable Investition für die Anwender.

Durch den Einsatz dieses Heißluftdämpfers lässt sich jedes Garverfahren oder -problem mit einem einzigen Gerät sicher lösen; die Organisation in der Küche verbessern; Betrieb und Wartung vereinfachen. Gleichzeitig verbessert sich das Leistungsangebot sowohl im Hinblick auf die ernährungsspezifischen wie auch die kulinarischen Eigenschaften.

Dieses Gerät erfüllt die strengsten europäischen und amerikanischen Normauflagen und wird zum Beweis seines grenzenlosen Erfolgs weltweit in 60 Ländern vertrieben.

HEISSLUFT + BESCHWADUNG



Erzeugung trockener Heißluft und deren forcierte und gleichförmige Verteilung durch einen in beide Richtungen laufenden Motorlüfter, kombinierbar mit dem Einlass von

Wasserdampf in den Garraum durch den Beschwader.

Temperaturbereich: 30°C - 300°C.

Für alle Garvorgänge, die bisher in den herkömmlichen, statisch beheizten Öfen vorgenommen wurden, jedoch nun mit den mittlerweile allgemein bekannten und bewährten Vorteilen des Heißluftgebläses.

Ideal zum Braten, Überbacken, Grillen, Dünsten, Frittieren oder Regenerieren. Um ein Austrocknen der Außenseite des Garguts zu vermeiden, steht der Beschwader zur Verfügung.

Warum forcierte Heißluft anstatt statischer Hitze?

- Weil der Heißluftdämpfer die gewünschte Gartemperatur in Minutenschnelle erreicht.
- Weil sich die Garzeiten verkürzen und die Speisen bei niedrigeren Temperaturen garen.
- Weil bei gleichbleibender Gargutmenge Energieeinsparungen, weniger Garverluste und Fettzugaben möglich sind.
- Weil die forcierte Heißluft die Wärme besser verteilt, einwandfrei gleichförmige Garergebnisse gewährleistet und somit die Qualität der fertig gegarten Gerichte deutlich verbessert.

VORTEILE

- Optimale Beschickung: gleichzeitiges Garen unterschiedlicher Gerichte ohne Geschmacksübertragung.
- Garen ohne Wenden oder Begießen des Gargutes bzw. ohne ständige Kontrollen des Garzustands, denn darum kümmern sich die zahlreichen automatischen Funktionen des Geräts.
- 70/80% weniger Fett- oder sonstige Zugaben und 30/40% Energieeinsparung als bei der herkömmlichen Garmethode mit statischer Hitze.
- **Es besteht die Möglichkeit, auch andere Produkte zu garen, die gewöhnlich in anderen Geräten (z.B. Fritteuse und Grill) zubereitet werden.**

HEISSLUFT + AUTOCLIMA



Erzeugung trockener Heißluft und deren forcierte und gleichförmige Verteilung durch einen in beide Richtungen laufenden Motorlüfter.

Temperaturbereich: 30°C - 300°C.

Für alle Garvorgänge, die ein besonderes Garlima mit kontrollierter Feuchtigkeit erfordern wie helles Fleisch, Wild, Braten, Pasteten, Schmorbraten, Brot und Hefeteig, Torten, Biskuitkuchen, Flane, und zum Regenerieren.

*Wie die Speisen saftig bleiben,
ohne auszutrocknen.*

- **Autoclimate ist das automatische Regelsystem der Feuchtigkeit, das je nach Gericht für das geeignete Klima im Garraum sorgt und es aufrecht erhält.**
- Autoclimate erhält die oberflächliche Feuchtigkeit der Gerichte mit geringem Flüssigkeitsgehalt.
- Dadurch bleibt das Gargut innen und außen saftig, ohne auszutrocknen.
- Das bedeutet bei gleichbleibender Gargutmenge mehr Produktvolumen, saftigere und einheitlich gegarte Gerichte.

VORTEILE

- Die Programmierung ermöglicht vollautomatische Gär- und Backvorgänge, Auftau- und Garvorgänge ohne weitere Eingriffe oder Handhabungen, was sich natürlich positiv auf Arbeits- und Zeitaufwand auswirkt.
- Die gastronomische Qualität und das Aussehen von Hefengebäck sind gleichwertig, wenn nicht sogar besser als die, die von den Spezialöfen für Back- und Brotwaren geboten werden.
- Die geringere Verdunstung des im Gargut enthaltenen Wassergehalts trägt zum Erhalt des typischen Eigengeschmacks und des Duftes sowie zum verringerten Gewichtsverlust bei.

NIEDERTEMPERATURDAMPF



30°C - 85°C

Erzeugung von gesättigtem, feuchtem Dampf bei atmosphärischem Druck und dessen forcierte, gleichförmige und konstante Verteilung durch einen Motorlüfter. Temperaturbereich: 30°C - 85°C.

Eine erst seit kurzem angewandte Methode zum Garen von empfindlichen Nahrungsmitteln von zarter Struktur wie Obst, Sprossen, Pilze, kleine Fische und für die besonders schonende Zubereitung im Wasserbad von Pasteten, Bonet-Pudding, Flane sowie zum Vakuumgaren.

Warum Niedertemperaturdampf anstatt kochenden Wassers?

- Weil Nahrungsmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs zu 60 bis 90% aus Wasser bestehen und es sinnvoller ist, diesen Anteil zu nutzen, anstatt einfach auszuschwemmen.
- Weil Wasser eine hohe spezifische Wärme hat, d.h. einen hohen Wärmetausch bei minimaler Temperaturveränderung ermöglicht: eine mit Dampf gesättigte Umgebung gewährleistet einen höheren Wärmewirkungsgrad als jedes andere Umfeld.
- Weil dieses Verfahren alle Zubereitungen im Wasserbad ersetzt, die gewöhnlich nur schwer zu kontrollieren sind.

VORTEILE

- In den Nahrungsmitteln bleiben in höherem Maße erhalten: Mineralsalze, Nährstoffe und Proteine, was sich positiv auf Geschmack, Konsistenz und Farbe auswirkt.
- Der Gewichts-/Volumenverlust ist bei diesem Garverfahren auf ein Minimum beschränkt (mehr Portionen aus den gleichen Rohprodukten).
- Energieersparnis (wenige Liter Wasser anstatt Hunderte wie beim herkömmlichen Kochen in Wasser).
- Bessere Arbeitsorganisation ohne Wartezeiten (bis das Wasser den Siedepunkt erreicht).
- Weniger Platzbedarf in der Küche. Ein einziger 20 x GN 2/1 Heißluftdämpfer schafft dieselbe Menge wie 3 Kessel zu je 150 l.
- Gleichzeitiges Garen verschiedenartiger Produkte: beispielsweise Fisch und Gemüse ohne Geschmacksübertragung.

ATMOSPHERISCHER DAMPF



85°C - 100°C

Erzeugung von gesättigtem, feuchtem Dampf bei atmosphärischem Druck und dessen forcierte, gleichförmige und kon-

stante Verteilung. Temperaturbereich: 85°C - 100°C.

Für alle Nahrungsmittel, die bisher unter enormer Wasser-, Energie- und Nährstoffverschwendung in Töpfen gekocht wurden: Gemüse, Fleisch, Fisch...

Warum mit Dampf garen, anstatt in Wasser zu kochen?

- Weil Nahrungsmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs zu 60 bis 90% aus Wasser bestehen und es sinnvoller ist, diesen Anteil zu nutzen, anstatt einfach auszuschwemmen.
- Weil Wasser eine hohe spezifische Wärme hat, d.h. einen hohen Wärmetausch bei minimaler Temperaturveränderung ermöglicht: eine mit Dampf gesättigte Umgebung gewährleistet einen höheren Wärmewirkungsgrad als jedes andere Umfeld.

VORTEILE

- In den Nahrungsmitteln bleiben in höherem Maße erhalten: Mineralsalze, Nährstoffe und Proteine, was sich positiv auf Geschmack, Konsistenz und Farbe auswirkt.
- Der Gewichts-/Volumenverlust ist bei diesem Garverfahren auf ein Minimum beschränkt (mehr Portionen aus den gleichen Rohprodukten).
- Energieersparnis (wenige Liter Wasser anstatt Hunderte wie beim herkömmlichen Kochen in Wasser).
- Bessere Arbeitsorganisation ohne Wartezeiten (bis das Wasser den Siedepunkt erreicht).
- Weniger Platzbedarf in der Küche. Ein einziger 20 x GN 2/1 Heißluftdämpfer schafft dieselbe Menge wie 3 Kessel zu je 150 l.
- Gleichzeitiges Garen verschiedenartiger Produkte: beispielsweise Fisch und Gemüse ohne Geschmacksübertragung.

FORCIERTER DAMPF



100°C - 130°C

Erzeugung von feuchtem, gesättigtem Dampf bei atmosphärischem Druck und hoher, durch Temperaturfühler

geregelter und deshalb im Garraum stets auf der gewünschten Stufe gehaltener Temperatur.

Temperaturbereich: 100°C - 130°C.

Eine unerlässliche Garmethode, um Temperatursenkungen und infolgedessen verlängerte Garzeiten zu vermeiden.

Warum forcierter Dampf?

- Weil sich auf diese Weise große Mengen Tiefkühlprodukte in kurzer Zeit garen lassen.

VORTEILE

- Große Produktionsmengen mit wenig Platz- und Zeitaufwand.
- Garantiert einheitliche und präzise Temperaturen und dementsprechend gleichförmige Garergebnisse.
- Beachtliche Wasser- und Energieersparnis im Vergleich zu den herkömmlichen Systemen, weniger Arbeit. Weniger Unfallgefahr (kein Umfüllen oder Herumtragen von heißem Wasser).

GEZIELTER DAMPF (VAKUUMGAREN)



75°C



Erzeugung von gesättigtem, feuchtem Dampf bei atmosphärischem Druck und dessen forcierte, gleichförmige und konstante Verteilung,

deren Regelung durch Präzisionstemperaturfühler eine gleichbleibende Garraumtemperatur zwischen 50°C und 92°C gewährleistet.

In lebensmittelgerechten, hitzebeständigen Schrumpfbeuteln unter Vakuum verpackte Produkte sind aus der modernen Küche heute nicht mehr wegzudenken. Das Sous-Vide-Verfahren bietet zahlreiche Vorteile:

- 1 - In der luftdichten Verpackung bleibt das Produkt auch bei längerer Lagerung vor jeder Oxidation geschützt.
- 2 - Maximale Hygiene, da keine Produkthandhabung möglich ist.
- 3 - Alle flüchtigen und wasserlöslichen Stoffe bleiben im Nahrungsmittel enthalten.
- 4 - Minimaler Gewichtsverlust, da keine Flüssigkeit verdampft.
- 5 - Nährstoffe sowie Geschmacks- und Aromaeigenschaften bleiben vollwertig erhalten.

Warum unter Vakuum garen und aufbewahren?

- Weil die besten Rohprodukte kostengünstig während der Saison auf Vorrat eingekauft, zubereitet und unter Vakuum in einer regelrechten „Speisenbank“ aufbewahrt werden können.
- Weil das Sous-Vide-Verfahren Speisen und Gerichten einen vollmundigen Geschmack auch ohne zusätzliche Gewürze verleiht und zu einer gesünderen und leichteren Ernährung beiträgt.
- Weil kein Ausschuss entsteht.
- Weil keine Zusatzstoffe verwendet werden, was für Allergiker sehr wichtig ist.
- Weil Gourmet-Gerichte fix und fertig vorbereitet und bis zu 20 Tagen bei 3°C aufbewahrt werden können.

Eine große Hilfe für „à la carte“ betriebene Restaurants.

VORTEILE

- Überdurchschnittliche Konservierungsqualität.
- Hygienesicherheit.
- Flexible Lagerung je nach tatsächlicher Verfügbarkeit erstklassiger Rohprodukte.
- Weniger Gewichtsverlust als bei jedem anderen Garsystem. Höchstens 3 - 4%.

KOMBI-BETRIEB MIT AUTOCLIMA



Gleichzeitige Erzeugung von trockener Heißluft und heißem Dampf und deren forcierte und gleichförmige, kombinierte Verteilung sowie die automatische Regelung der Luftfeuchtigkeit (**Autoclimate-System**). Temperaturbereich: 30°C - 300°C.

Eine Garmethode zur zuverlässigen und raschen Zubereitung all jener Gerichte, für die bisher lange Garzeiten, ständige Eingriffe und Kontrollen sowie die regelmäßige Zugabe von Flüssigkeit (nun dank **Autoclimate-System** überflüssig), Fett und Saucen erforderlich waren. Das Garen im Kombi-Betrieb ist optimal für Schmorbraten, Gulasch, Braten, Aufläufe, Hackbraten, Roastbeef, Saucen, Ragouts, Zampone (gefüllter Schweinefuß) und alle Stückgrößen einer gewissen Konsistenz. **Autoclimate** ist das Regelsystem, das je nach der Feuchtigkeitsabgabe des Gargutes für das jeweils geeignete Klima im Garraum sorgt und es aufrecht erhält.

Warum Garen im Kombi-Betrieb?

- Weil sich auf diese Weise die Vorteile der Heißluft (kurze Garzeiten, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und Platzbedarf) mit denen des Dampfwarens (Bewahrung der Geschmacks- und Aromaeigenschaften, der Nähr- und Kalorienwerte, weniger Fettzugaben oder sonstige Zusätze) summieren.
- Weil diese Methode für alle Speisen unerlässlich ist, die bei hoher Temperatur und geregelter Feuchtigkeit gegart werden müssen, um Garverluste in Grenzen zu halten.
- Weil kein Ausschuss entsteht.
- Weil die Programmierung und die zahlreichen automatischen Funktionen, über die das Gerät verfügt, die Eingabe und Ausführung von Garmethoden, -zyklen und -folgen ohne die anschließende Überwachung durch das Personal ermöglichen.

VORTEILE

- Leichte aber schmackhafte Speisen.
- Qualität, Gleichförmigkeit und Präzision beim Garen.
- Reduzierter Energieverbrauch.
- Geringe Gefahr von Garverlusten und Produktverschwendungen.
- Weniger Zeitbedarf zur Beaufsichtigung des Garvorgangs.
- Bescheidener Platzbedarf.

REGENERIEREN



Heißluft oder Kombi-Betrieb mit dem **Autoclima**-System. Automatische und gradgenaue Feuchtigkeitsregelung im Garraum durch die Kombination von: Feuchtigkeitszugabe oder Abzug der überschüssigen Feuchtigkeit durch den automatischen Dampfauslass des Garraums.

Regenerieren im Temperaturbereich zwischen 90°C und 140°C mit variablem Feuchtigkeitsanteil.

Eine neue Betriebsart des Heißluftdämpfers, um zuvor gekühlte Produkte in Behältern, portionsweise oder auf Tellern zu regenerieren. Hierbei handelt es sich um keine eigentliche Garmethode, sondern um eine vollautomatische Zusatzfunktion, die das vielseitige Einsatzspektrum des Heißluftdämpfers erweitert, ohne auf weitere Geräte (z. B. Mikrowelle) zurückgreifen zu müssen.

Warum ein Regenerierprogramm?

- Weil im modernen Gastronomiebetrieb die Aufbewahrung bei spezifischen Temperaturen immer wichtiger wird, sei es aus hygienischen oder lagertechnischen Gründen, oder weil die unmittelbare Verfügbarkeit von Produkten oder servierfertigen Gerichten erforderlich ist, ohne deren Geschmacks- und Aromaeigenschaften und Nährwerte zu beeinträchtigen und auf ihr „garfrisches“ Aussehen zu verzichten.
- Weil die Regenerierfunktion nützliche Dienste bei Banketten und bei der Gemeinschaftsverpflegung leistet und eine umfangreichere Menüauswahl bietet.
- Weil Produktion und Austeilung mit den damit verbundenen Vorteilen voneinander getrennt werden.

VORTEILE

- Enormes Spektrum an Temperatur- und Feuchtigkeitswerten im Garraum, damit jede Produktart auf die bestmögliche Weise regeneriert werden kann.
- Regenerieren in kürzester Zeit.
- Die Gerichte werden schonend und gleichförmig aufgewärmt.
- Wärme, Geschmack und Konsistenz sind wie bei frisch gegarten Gerichten.

GAREN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER MEHRPUNKT-KERNFÜHLER NADELFÜHLER



Mit dieser Betriebsart wird der Temperaturanstieg im Produktkern während des Garvorgangs verfolgt. Deshalb sind, unabhängig von der Stückgröße, äußerst genaue und einheitliche Garergebnisse möglich, denn der Fühler regelt die Garzeiten und/oder -zyklen automatisch, bis die eingegebene Temperatur (optimaler Garpunkt) erreicht wird. Ein unentbehrliches Instrument zum Garen von Produkten, die eine präzise Kerntemperatur erreichen müssen, z.B. Roastbeef oder große Fleischstücke bzw. Fische.

Mehrpunktfühler: Dieses innovative Kontrollinstrument regelt den Garprozess über die Temperaturfühler in der Einstechnadel, die in den Kern des rohen Garguts eingeführt wird. Temperaturbereich: 5°C - 99°C.

Nadelfühler: (Option, 1 mm Durchmesser). Der Nadelfühler kann für kleinere Stückgrößen oder empfindliches Gargut verwendet werden und ist unentbehrlich beim Vakuumgaren.

Warum nicht auch in der Küche mit Präzision arbeiten?

- Die Möglichkeit, die Temperatur im Produktkern beim Garen in Echtzeit zu verfolgen, bietet große Sicherheit und regt jeden Koch zur Kreativität an.
- Da er die Kerntemperatur kennt, kann der Koch die Garqualität verfeinern und den Geschmackserwartungen anpassen. Je nach lokaler Tradition können die Gerichte im Kern mehr oder weniger „saftig“ ausfallen.

VORTEILE

- Präzise Garergebnisse unabhängig von Masse und Menge des Garguts.
- Verbesserte Garkontrolle, keine Gefahr von Garverlusten und Produktverschwendungen.
- Zeiteinsparung durch vollautomatische Garkontrolle.
- Absolute Hygiene, da sich durch die Kenntnis der exakten Produkttemperatur die traditionellen Gabel- oder Fingerproben erübrigen.
- **Mehrpunktfühler:** Der Koch braucht den Produktkern nicht mehr genau zu treffen, da ihn die in der Einstechnadel sitzenden Fühler automatisch bestimmen. Als Bezugswert gilt dabei immer die niedrigste Temperatur, die derjenigen entspricht, die dem Produktkern am nächsten ist.

KERNTEMPATUREN

RINDFLEISCH	
FILET	54°C - 58°C
ROASTBEEF	48°C - 55°C
BRATEN	80°C - 84°C
KOCHFLEISCH	87°C - 90°C
KALBFLEISCH	
KEULE	75°C - 78°C
NUSS	75°C - 78°C
FRIKANDEAU	75°C - 78°C
SCHULTER	75°C - 80°C
KARREE	67°C - 72°C
RÜCKEN	67°C - 72°C
SCHWEINEFLEISCH	
KEULE	68°C - 72°C
KARREE	65°C - 70°C
LENDENSTÜCK	67°C - 72°C
SCHULTER	70°C - 75°C
HAXE	78°C - 83°C
KOCHSCHINKEN	67°C - 70°C
SPANFERKEL	68°C - 73°C
LAMM	
KEULE	78°C - 83°C
KARREE	70°C - 75°C
GEFLÜGEL	
HUHN	82°C - 85°C
TRUTHAHN	80°C - 85°C
PUTENBRUST	67°C - 72°C
ENTE	80°C - 85°C
ENTENBRUST (rosa)	55°C - 57°C
FISCH	
LACHS	58°C - 63°C
GEMISCHTE FISCHPLATTE	60°C - 65°C
PASTETEN UND TERRINEN	
PASTETE	72°C - 73°C
FOIE-GRAS	45°C
HÄHNCHENTERRINE	62°C - 65°C
FISCHTERRINE	60°C - 65°C

LANGZEITGAREN BEI NIEDRIGTEMPERATUR



Dieses Verfahren kombiniert lange und ausgedehnte Garzeiten mit Gartemperaturen unter 140°C.

Da die Möglichkeit besteht, Garprogramme zu erstellen, gestattet dieser Heißluftdämpfer jedes beliebige Langzeitgarverfahren, um das Gerät auch während der Leerlaufzeiten auszulasten: nachts, während Arbeitspausen usw.

Durch das Langzeitgaren bekommt das Gargut eine „mürbe“ Beschaffenheit, so dass es zarter wird und bei niedrigeren Temperaturen gegart werden kann. Der Vorteil besteht in minimalen Garverlusten (sehr wichtig bei Wild, großen Fleischstücken, Truthahn, Spanferkel, Keulen, Rind, Schaf, Hirsch und Elch) und im Erhalt des geschmacksrelevanten Fleischsaftes.

Warum schnell und am Tag garen, wenn es langsam und in der Nacht möglich ist?

- Weil mit dem langsamen Garen die Zubereitungen von einst, als auf Feuer und Glut gekocht wurde, wiederentdeckt werden, allerdings mit den unbestreitbaren Qualitäts- und Hygienevorteilen des Heißluftdämpfers.
- Nach der Garphase ist ein Warmhaltezyklus möglich, der die Speisen über mehrere Stunden lang „ofenfrisch“ bewahrt (siehe Warmhalten).
- Das Langzeitgaren erfordert viel Zeit (4-8 Stunden): der Vorgang kann aber so programmiert werden, dass er während der ungenutzten Zeiten bei niedriger Geschwindigkeitsstufe stattfindet und weniger Energie verbraucht, da der Heißluftdämpfer mit reduzierter Heizleistung arbeitet.
- Der minimale Gewichtsverlust eröffnet Produkteinsparungen, die eine rasche Abschreibung der Anschaffungskosten ermöglichen.

VORTEILE

- Weder Kontrollen noch direktes Eingreifen des Personals.
- Verbesserte Garqualität und ansehnliche Präsentation von faserigem Fleisch wie Wild.
- Relevante Reduzierung des Gewichtsverlustes und keine Zugabe von Fett und Flüssigkeiten.

GARVORGÄNGE IN PROGRAMMIERBARER UND AUTOMATISCHER FOLGE

Zu den Ausstattungen dieses Geräts gehört außerdem ein Programm mit diversen Garzyklen, die in automatischer Folge ablaufen.

Der Heißluftdämpfer kann entweder durch die Eingabe des gewünschten Garvorgangs und der jeweiligen Betriebsarten und Garzyklen von Hand bedient werden. Oder diese kann durch Anwahl und Start eines zuvor eingegebenen und gespeicherten Garvorgangs in programmierter Reihenfolge ablaufen. Diese zweite Einsatzmöglichkeit ist optimal für alle sich laufend wiederholenden oder standardisierten Garzyklen, denn sie gewährleistet gleichbleibende Garergebnisse auch bei unterschiedlichen Bedienern.

Warum „hinterherlaufen“, wo doch die Möglichkeit besteht, die Garvorgänge vorab zu programmieren?

- Da die Erfahrung beim Kochen eine grundlegende Rolle spielt, ist es umso wichtiger, über ein Gerät zu verfügen, das eben dieses Wissen zu organisieren, speichern und einzusetzen weiß und den Koch von allen weniger angenehmen Verpflichtungen der herkömmlichen Zubereitung befreit, um ihm mehr Zeit für seine Kreativität und sein Talent beim Finish zu lassen.
- Durch den Einsatz dieses Geräts lassen sich Garmethoden, -zeiten und -temperaturen sowie die Arbeitseinteilung des Küchenteams rationell und übersichtlich ohne großen Kontrollbedarf organisieren.

VORTEILE

- Verbesserte Arbeitsbedingungen und effektiveres Arbeiten (schneller und ertragreicher).
- Den Gästen werden konstante Qualitätsleistungen geboten.
- Weniger Sorgen um das Garen selbst und mehr Zeit für Finish und Anrichten.
- Beim Garen in automatischer Folge kann der leere Garraum vorgeheizt werden.

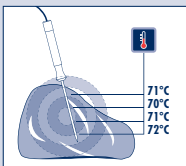
* Vorheizen des Garraums

Die Vorheizphase ist ausschlaggebend für das gute Gelingen der Gerichte und zur Einhaltung der Zeitangaben in nachstehendem Rezeptverzeichnis.

- Als Faustregel gilt: **den Garraum vor** Einschieben des Garguts immer vorheizen.
- Zum Vorheizen des Garraums eine um 15% - 25% höhere als die gewünschte Gartemperatur einstellen.
- Beim Dampfgaren von TK-Produkten oder großer Produktmengen hat sich die Funktion Forcierter Dampf 115°-120°C zum Vorheizen bewährt.
- Soll die Außenseite des Produkts beim Garen nicht austrocknen, empfiehlt sich, mit Heißluft und einem auf das Gargut abgestimmten Feuchtigkeitsanteil zu überacken.

* Einsatz des Kerntemperaturfühlers

- Beim Garen mit durch Kerntemperaturfühler geregelter Temperatur muss die dafür vorgesehene Einstechnadel unbedingt korrekt im Produktkern sitzen. In der Regel ist die Einstechnadel ganz, von oben nach unten, in den Mittelpunkt bzw. Kern des Garguts einzuführen.

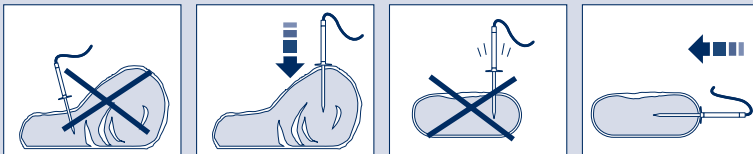


• Bei Ausführungen mit **Mehrpunkt-Kernfühler** genügt es, die Nadel ganz in den dicksten Teil des Garguts einzuführen.

- Bei Stückgrößen, deren Dicke geringer als die doppelte Länge der Einstechnadel ist, muss sie waagrecht zur Auflagefläche eingeführt werden, so dass sie den Produktkern erreicht und nicht aus dem Gargut herausragt.

Für kleine Stückgrößen empfiehlt sich ein Nadelfühler.

* Gartemperatur



Die Gartemperaturen der Rezepte auf nachstehenden Seiten mögen auf den ersten Blick niedrig erscheinen; sie sollten jedoch nicht vollständig abgeändert werden, da sie das Ergebnis zahlreicher Garversuche in unserer Testküche sind. Ihre Nichtbeachtung kann unter Umständen Gleichförmigkeit und Qualität der Garprozesse gefährden.

* Abstand zwischen Blechen und Behältern

Beim Einschieben des Gargutes in den Garraum ist besonders darauf achten, dass ausreichend Luftzwischenraum zwischen den einzelnen Behältern verbleibt. Auf diese Weise können gleichförmige und einheitliche Garergebnisse gewährleistet werden, was hingegen nicht möglich wäre, falls das Gargut eines Behälters mit dem Behälter darüber in Berührung käme. Beachten Sie die im Rezeptverzeichnis angegebenen Einschubmengen.

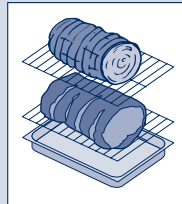
* **Blech- und Behälterarten**

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen jeweils die für die verschiedenen Produktarten geeigneten Bleche und Behälter verwendet werden: gelochte Bleche aus Aluminium oder Aluminiumblech für Konditorei- und Bäckereiprodukte, gelochte Behälter zum Dampfgaren, Korbeinsätze für Pommes Frites, Spezialroste für Hähnchen usw.

* **Gargutbeschickung**

Die Rezepte auf nachstehenden Seiten enthalten Angaben über die für jedes Gerätemodell und jede Zubereitung empfohlenen Produktmengen pro Blech/Behälter in kg oder Stück und die maximal empfohlene Beschickung. Wenn Sie diese Angaben befolgen, erhalten Sie sichere und hochwertige Garergebnisse. Die Tiefe des Bleches/Behälters muss auf die Höhe des Gargutes abgestimmt sein.

Zur Gewährleistung gleichförmiger Ergebnisse das Gargut am besten auf mehrere flache Bleche verteilen, anstatt nur ein tiefes Blech zu verwenden.



* **Teilbeschickung**

Wird der Garraum nur zum Teil genutzt, die Bleche/Behälter so einschieben, dass sie sich mit ebenso vielen Leerräumen abwechseln. Beim Garen großer Fleischmengen das Gargut am besten auf Roste legen und nur ein einziges Blech darunterschieben. Auf diese Weise braucht das Produkt nicht gewendet zu werden, und der auf dem Blech aufgefangene Fleischsaft kann zur Zubereitung von Bratenfonds verwertet werden.

Für Brathähnchen gibt es spezielle Grillroste; unbedingt ein Fettauffangblech darunterschieben.

* **Reduzierte Fettzugaben**

Bei diesem Gerät sind Zugaben von Öl, Butter, Fett und Aromen nahezu überflüssig. Infolgedessen werden die Speisen nur mit minimalen Zugaben und deshalb auf gesündere Weise gegart. Außerdem bleiben die ursprünglichen Nährstoffe der Produkte in höherem Maße erhalten.

* **Die Wasserqualität**

Für den Heißluftdämpfer ist Wasser das grundlegende Element. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät nicht mit hartem Wasser versorgt wird oder dass ihm andernfalls ein Wasseraufbereiter/-enthärter vorgeschaltet ist.

* **Reinigen ohne Mühe**

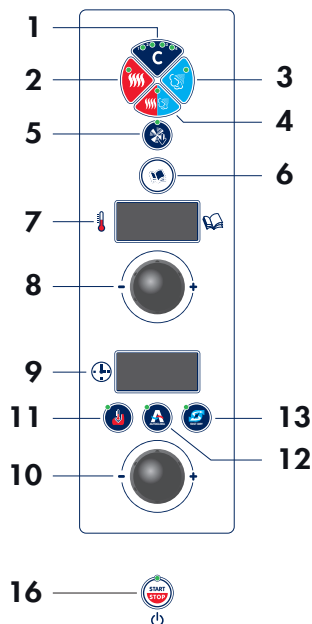
Damit die Garergebnisse stets optimal sind und das Gerät einwandfrei arbeitet, empfehlen wir, es täglich zu reinigen. Befolgen Sie bitte die Hinweise in den Gebrauchsanweisungen.

Für eine tadellose Reinigung des Heißluftdämpfers empfiehlt sich ein alkalischer Spezialreiniger.

* **Öffnen der Gerätetür während des Garbetriebs**

Während des Dampfgarzyklus sollte die Tür nur bei dringendem Bedarf geöffnet werden, um die Garzeiten nicht verlängern zu müssen. Nähern Sie sich beim Öffnen der Tür nicht mit dem Gesicht; der austretende Dampf kann Verbrennungen verursachen.

MANUELLE EINSTELLUNG DES GARVORGANGS



STARTEN DES GERÄTES

Die Taste **16**  für 3 Sekunden drücken, um das Gerät einzuschalten.

Die erste LED links der Taste **1**  blinkt, um anzuzeigen, dass man den ersten Zyklus einstellt.

VORHEIZEN (falls nötig)

Garmodalität **2**  auswählen, Drehknopf **8** drehen, um die gewünschte Vorheiztemperatur einzustellen, die auf dem Display **7** visualisiert wird.

Die auf dem Display **9** visualisierte Zeit ist auf unendlich eingestellt [Inf].

Die Taste **16**  drücken, um das Vorheizen zu starten.

EINSTELLUNG DER GARZYKLEN

• WAHL DER GARMODALITÄT

Die LEDs der Tasten der Garmodi blinken: Die Taste des gewünschten

Garmodus (**2**  - **3**  - **4** ) drücken. Die LED des gewählten Garmodus bleibt dauerhaft eingeschaltet.

MANUELLE EINSTELLUNG DES GARVORGANGS

- **EINSTELLUNG DER REDUZIERTEN GESCHWINDIGKEIT DES GEBLÄSES (falls vorhanden)**

- Option, die bei der Bestellung des Gerätes angefragt werden muss, nicht erhältlich für Mod. 042/051 -
Die Taste **5**  drücken (die Taste ist inaktiv, wenn das Gerät nicht mit reduzierter Geschwindigkeit ausgestattet ist).

- **EINSTELLUNG DER TEMPERATUR**

Den Drehknopf **8** drehen, um die Gartemperatur einzustellen, die auf dem Display **7** visualisiert wird.

- **EINSTELLUNG DER ZEIT**

Das Display Zeit visualisiert unendlich [Inf].

Den Drehknopf **10** im Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit einzustellen.

ODER

EINSTELLUNG DER KERNTemperatur (Option)

Die Taste **11**  drücken und den Drehknopf **10** drehen, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen, visualisiert am Display **9**.

- **EINSTELLUNG DES FEUCHTIGKEITSGRADS**

Im Bedarfsfall den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einstellen (Autoclima) **12**  (siehe Gebrauchshandbuch des Gerätes).

- **EINSTELLUNG DES ABZUGS (Diese Funktion schließt Autoclima aus)**

Im Bedarfsfall das Öffnen des Abzugs einstellen (Fast-Dry) **13**  (siehe Gebrauchshandbuch des Gerätes).

- **EINSTELLUNGEN DES ZYKLUS 2 UND NACHFOLGENDE (BIS ZU 4 ZYKLEN)**

Die Zyklustaste **1**  drücken, auf dem Druckknopf Zyklen leuchtet die zweite LED von links auf. Dann die Einstellungen der Werte wie oben ausführen. Wünschen sie weitere Zyklen, gehen Sie in derselben Art und Weise vor.

- **START DES GARVORGANGS**

Die Taste **16**  drücken, um das Garen zu starten.

ANMERKUNG: Der eingestellte Garvorgang bleibt im Speicher bis zum Ausschalten des Gerätes.

Um denselben Garvorgang zu wiederholen ist es ausreichend, die Taste **16**  zu drücken.

EINSTELLUNG EINES NEUEN GARVORGANGS

Will man einen neuen Garvorgang programmieren ist es nötig, den vorhergehenden zurückzustellen und 3 Sekunden lang die Taste **1**  gedrückt zu halten; die LED-Anzeigen der Garmodalität leuchten auf, um den erfolgten Reset anzuzeigen.

SPEICHERN DES GARVORGANGS

Will man den Garvorgang speichern, hält man 3 Sekunden lang den Drehknopf **8** gedrückt.

Auf dem Display **7** wird das erste freie Programm visualisiert; zur Betätigung drückt man den Drehknopf **8**.

Die manuellen Garvorgänge können in "Memo Manuelle Garvorgänge" notiert werden, von Seite 50 bis Seite 53. Die gespeicherten Anwenderprogramme können in "Memo Anwenderprogramme" notiert werden, von S. 50 bis Seite 58.

BEISPIEL EINSTELLUNG ZEITGESTEUERTES GAREN

Um einen manuellen **zeitgesteuerten** Garvorgang einzustellen, z.B. SCHWEINS- UND KALBSHAXE, geht man wie folgt vor:

Menge pro
Behälter



Modus

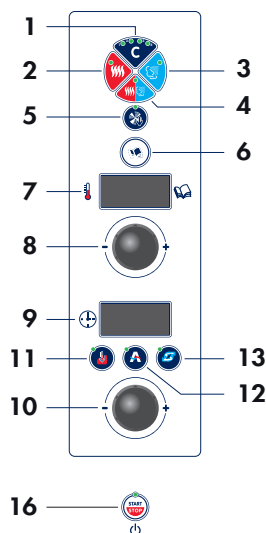


SCHWEINS- UND KALBSHAXE (ganz)

Vorheizen auf 130 °C in Modalität Kombi. Edelstahl-Rost auf Behälter

	GN 2/3	2÷4 Stk	1 ^h 45'	1		100°C	5'	--	
	GN 1/1	3÷6 Stk		2		130°C	90'	70%	
	GN 2/1	6÷12 Stk		3		180°C	10'	70%	

ACHTUNG: Wenn das Gerät nicht mit reduzierter Geschwindigkeit ausgestattet ist, verwendet man die normale Geschwindigkeit und die Taste 5 ist inaktiv.



• STARTEN DES GERÄTES

Die Taste **16** für 3 Sekunden drücken, um das Gerät einzuschalten.

Die erste LED links der Taste **1** blinkt, um anzuzeigen, dass man den ersten Zyklus einstellt.

• EINSTELLUNG DES ZYKLUS 1

Die Modalität Dampfzaren mit der Taste **3** auswählen, die Temperatur 100 °C mit dem Drehknopf **8** einstellen und die Zeit mit dem Drehknopf **10** auf 5 Minuten stellen.

• EINSTELLUNG DES ZYKLUS 2

Die Tasten Zyklen **1** drücken (die zweite LED dem Drehknopf blinkt).

Die Modalität gemischtes Garen mit der Taste **4** auswählen und die reduzierte Geschwindigkeit mit der Taste **5** einstellen. Die Temperatur mit dem Drehknopf **8** auf 130 °C einstellen, die Zeit mit dem Drehknopf **10** auf 90 Minuten stellen. Die Taste **12** drücken und den Drehknopf **10** drehen, um die Feuchtigkeit auf 70% zu regulieren.

• EINSTELLUNG DES ZYKLUS 3

Die Tasten Zyklen **1** drücken (die dritte LED dem Drehknopf blinkt).

Die Modalität gemischtes Garen mit der Taste **4** auswählen. Die Temperatur mit dem Drehknopf **8** auf 180 °C einstellen, die Zeit mit dem Drehknopf **10** auf 10 Minuten stellen. Die Taste **12** drücken und den Drehknopf **10** drehen, um die Feuchtigkeit auf 70% zu regulieren.

• START DES GARVORGANGS

Die Taste **16** drücken, um das Garen zu starten.

BEISPIEL EINSTELLUNG GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

Um einen manuellen Garvorgang mit Kerntemperaturfühler einzustellen, z.B. BRATEN MIT SPECKSCHWARTE, geht man wie folgt vor:

Menge pro
Behälter

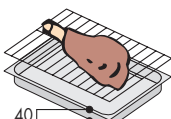


Modus

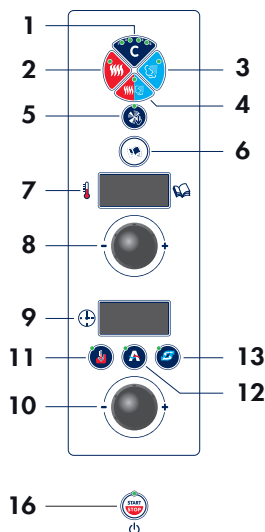


BRATEN MIT SPECKSCHWARTE (MIT KT-FÜHLER): Schweine- und Lammkeule

Vorheizen auf 130 °C in Modalität Kombi. Edelstahl-Rost auf Behälter

	GN 2/3	1÷2 Stk	--	1		100°C	10'	--	
	GN 1/1	1÷4 Stk		2		130°C	72°C	20%	
	GN 2/1	2÷8 Stk		3		190°C	15'	10%	

ACHTUNG: Wenn das Gerät nicht mit reduzierter Geschwindigkeit ausgestattet ist, verwendet man die normale Geschwindigkeit und die Taste 5  ist inaktiv.



• STARTEN DES GERÄTES

Die Taste 16 für 3 Sekunden drücken, um das Gerät einzuschalten.

Die erste LED links der Taste 1 blinkt, um anzugeben, dass man den ersten Zyklus einstellt.

• EINSTELLUNG DES ZYKLUS 1

Die Modalität Dampfzirkulation mit der Taste 3 auswählen, die Temperatur auf 100 °C mit dem Drehknopf 8 einstellen und die Zeit mit dem Drehknopf 10 auf 10 Minuten stellen.

• EINSTELLUNG DES ZYKLUS 2

Die Tasten Zyklen 1 drücken (die zweite LED dem Drehknopf blinkt).

Die Modalität gemischtes Garen mit der Taste 4 auswählen und die reduzierte Geschwindigkeit mit der Taste 5 einstellen. Die Temperatur mit dem Drehknopf 8 auf 130 °C stellen.

Die Taste 11 drücken, um den Garvorgang mit Kerntemperaturfühler einzustellen und den Drehknopf 10 drehen, um die Temperatur auf 72 °C einzustellen. Die Taste 12 drücken und den Drehknopf 10 drehen, um die Feuchtigkeit auf 20% zu regulieren.

• EINSTELLUNG DES ZYKLUS 3

Die Tasten Zyklen 1 drücken (die dritte LED dem Drehknopf blinkt).

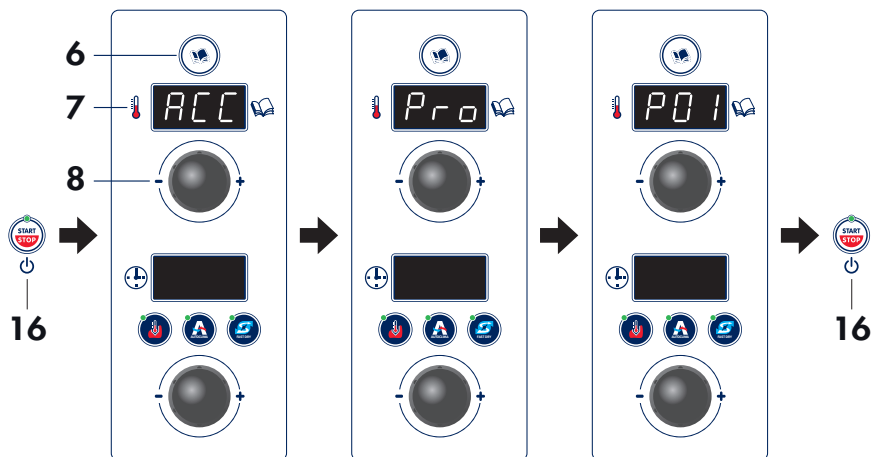
Die Modalität Heißluftbetrieb mit der Taste 2 auswählen. Die Temperatur mit dem Drehknopf 8 auf 190 °C einstellen, die Zeit mit dem Drehknopf 10 auf 15 Minuten stellen. Die Taste 12 drücken und den Drehknopf 10 drehen, um die Feuchtigkeit auf 10% zu regulieren.

• START DES GARVORGANGS

Die Taste 16 drücken, um das Garen zu starten.

WAHL EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

Um ein zuvor gespeichertes Benutzerprogramm abzurufen geht man wie folgt vor:



Die Taste **16**  für 3 Sekunden drücken, um das Gerät einzuschalten.

Die Taste Rezepte **6**  drücken, das Display **7** visualisiert **[ACC]**; dann dreht man den Drehknopf **8** bis **[Pro]** auf dem Display **7** visualisiert wird, zur Bestätigung den Drehknopf **8** drücken.

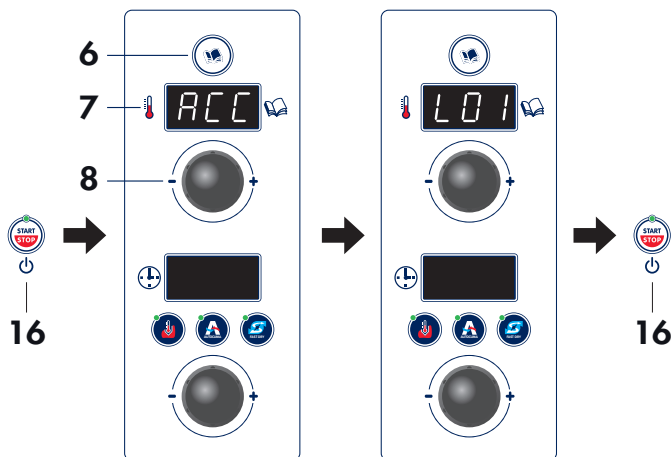
Den Drehknopf **8** drehen, um die Programmnummer des Programms, das aufgerufen werden soll, anzuzeigen. Die Nummer wird auf Display **7** angezeigt.

Die Taste **16**  drücken, um das Garen zu starten.

ANMERKUNG: Will man nach Ende des Garvorgangs den selben Vorgang wiederholen, drückt man einfach die Taste **16** , um den Garvorgang zu starten.

WAHL EINES VOREINGESTELLTEN REZEPTS

Um ein voreingestelltes Rezept abzurufen, geht man wie folgt vor:



Die Taste **16**  für 3 Sekunden drücken, um das Gerät einzuschalten.

Man drückt die Taste Rezepte **6** , auf dem Display **7** wird [ACC] visualisiert; zur Bestätigung drückt man den Drehknopf **8**.

Den Drehknopf **8** drehen, um die Rezeptnummer, die aufgerufen werden soll (siehe Rezeptindex), anzuzeigen. Die Nummer wird auf Display **7** angezeigt.

Die Taste **16**  drücken, um das Garen zu starten.

ANMERKUNG: Will man nach Ende des Garvorgangs den selben Vorgang wiederholen, drückt man einfach die Taste **16** , um den Garvorgang zu starten.

KOPIEREN EINES VOREINGESTELLTEN REZEPTS

Ein voreingestelltes Rezept kann in die persönlichen Programme kopiert werden, um dann nachfolgend verändert zu werden.

Die Taste **1**  für 3 Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display **7** erscheint die Aufschrift [REC]. Das Kopieren durch Drücken des Drehknopfs **8** bestätigen.

Auf dem Display **7** wird das erste freie Programm visualisiert; man wählt die Nummer des gewünschten Programms, indem man den Drehknopf **8** dreht; zur Bestätigung drückt man den Drehknopf.

ZEITGESTEUERTER WECHSEL DER PROGRAMME MIT KT-FÜHLER

Die Verwendung der Kernsonde garantiert extrem präzise und homogene Garvorgänge, unabhängig von der Stückgröße, der Menge und der Produkttypologie.

Für einige Produkte wurden die Programme ausschließlich mit dem Gebrauch des Kerntemperaturfühlers vorgesehen und es wurde nicht die zeitgesteuerte Version eingegeben, da die Produkttypologie bzw. die Vielfalt an Kombinationen Stückgröße/Menge keine pünktliche und präzise Zuordnung der Garzeit ermöglichen.

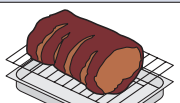
Für diesen Gartyp ist es in der Tat ratsam, den Kerntemperaturfühler, aber, sollte er nicht mitgeliefert worden sein bzw. will man sie nicht verwenden, wird die Bestimmung der Zeiten der Erfahrung des Kochs und eventuell einigen Probearvorgängen überlassen.

Man kann jedoch das Programm mit Kerntemperaturfühler in der Rezeptsammlung als Ausgangsbasis verwenden.

Das neue Programm muss manuell eingegeben werden, gemäß den Anweisungen im Kapitel "Manuelle Einstellung des Garvorgangs", indem eventuell die Struktur vom Rezeptschema kopiert wird, aber ein Zeitwert anstelle des Kerntemperaturwertes eingegeben wird.

Das folgende Beispiel hat nur hinweisenden Charakter für die Veränderung der Garparameter.

Grundrezept mit Kerntemperatursonde (Rezeptsammlung):

Menge pro Behälter													 Modus				
L 09	TRADITIONELLE BRATEN (MIT KT-FÜHLER): Kalbsleende, Schweinelende, Rollbraten usw.																
	Vorheizen auf 240 °C. Edelstahl-Rost auf Behälter																
		GN 2/3	4 kg	--	1		190°C	10'	10%								
		GN 1/1	6 kg		2		150°C	50°C	20%								
GN 2/1		12 kg	3			160°C	70°C	40%									

Beispiel für das Notieren eines zeitgesteuerten Rezepts (manuelle Eingabe):

P05

Traditioneller Braten von 2 Kg. - ZEIT gesteuert

Notizen:

Vorheizen auf 240°.
Edelstahl-Rost auf Behälter.

6 Kg.

1^h 10'

1

KONV

190°

10'

10%

MAX

2

KOMBI

150°

45'

20%

MIN

3

KONV

160°

15'

40%

MIN

4

Nur hinweisende Zeitwerte, da sie von der Produkttypologie, der Stückgröße und der Menge abhängig sind.

ZEITGESTEUERTER WECHSEL DER PROGRAMME MIT KT-FÜHLER

Nach Eingabe des Programms kann es getestet bzw. verändert werden (auch während des Garvorgangs), um das gewünschte Resultat zu erzielen.
Es kann erneut durch Drücken der Taste "Start" am Ende des Garvorgangs ausgeführt werden.

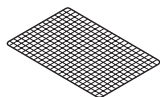
Es bleibt im Speicher bis zum Löschen (Druck der Taste Zyklen  3 Sekunden lang) oder bis zum Ausschalten des Ofens.

Nach Überprüfung des Ergebnisses kann das manuelle Programm in den Benutzerprogrammen gespeichert werden (Menü **[Pro]**), einfach indem man den oberen Drehknopf 3 Sekunden lang drückt.

Die Taste Rezeptsammlung  leuchtet auf und dem Programm wird das erste freie Programm zugeordnet (visualisiert im oberen Display).

Jetzt muss man, um es erneut zu aktivieren, die Taste "Start" drücken; um die eingestellten Werte zu visualisieren, drückt man den oberen Drehknopf; um aus dem Benutzermenü auszutreten und in manuell zurückzukehren, drückt man 2 Mal die Taste Rezeptsammlung .

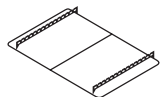
EXKLUSIVES ZUBEHÖR FÜR BESONDERE GARMETHODEN



Spezialrost aus Edelstahl für Gemüse

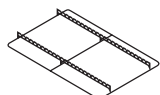
Mod. **GV110** - 1/1 GN

Mod. **GV210** - 2/1 GN



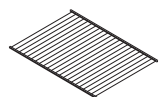
Spezialrost aus Edelstahl für Fleisch am Spieß

Mod. **GS111** - 1/1 GN



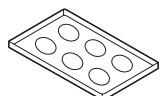
Spezialrost aus Edelstahl für Fleisch- und Fischspieße

Mod. **GS112** - 1/1 GN



Spezialrost aus Aluminium für Fleisch und Fisch

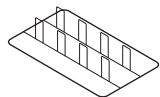
Mod. **GC113** - 1/1 GN



Antihafblech aus teflonbeschichtetem Aluminium für Omeletts

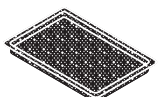
Mod. **TF106** - 1/1 GN - 6 Stk.

Mod. **TF112** - 2/1 GN - 12 Stk.



Hähnchenrost aus Edelstahl

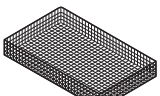
Mod. **P1108** - 1/1 GN - 8 Stk.



Emailliertes Blech, H 20 - 40 - 65 mm

Mod. **S1102** - **S1104** - **S1106** - 1/1 GN

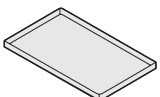
Mod. **S2102** - **S2104** - **S2106** - 2/1 GN



Korbeinsatz aus Edelstahl für vorfrittierte Produkte - H 40 mm

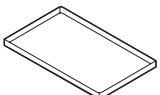
Mod. **R1104** - 1/1 GN

Mod. **R2104** - 2/1 GN



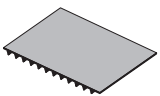
Antihafblech aus teflonbeschichtetem Aluminium für Frittiergut H 20 - 40 - 65 mm

Mod. **AT02** - **AT04** - **AT06** - 1/1 GN



Blech aus Aluminium für Backwaren

Mod. **A1102** - 1/1 GN



Gelochtes Blech für Backwaren

Mod. **AF102** - 1/1 GN

Aluminiumplatte mit Hitzespeicherfunktion

Mod. **AP110** - 1/1 GN

Mod. **AP064** - 600 x 400

Wenden Sie sich an den für Ihr Gebiet zuständigen Fachhändler, um die gesamte Palette der verfügbaren Zubehöreile einzusehen.

LEGENDE - BEISPIEL FÜR EINEN GARVORGANG

Menge pro
Behälter



Modus



L 44

GROSSER FISCH IM OFEN (mit KT-Fühler)

Vorheizen auf 180 °C. Den Fühler in den großen Teil einführen, in der Nähe der zentralen Gräte.
Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

	GN 2/3	1 Stk	--	1		150°C	50°C	10%	
	GN 1/1	1÷2 Stk							
	GN 2/1	2÷4 Stk		2		170°C	65°C	20%	

Typologie Grill/Behälter Ofen

GN 2/3

GN 1/1

GN 2/1



Gesamtzeit in Minuten



Garzyklus

Modus



Heißluftdämpfen



Dampfgaren



Kombi-Betrieb Heißluft/Dampf



Garraumtemperatur



Garzeit / Kerntemperatur



Automatische Kontrolle der Feuchtigkeit



Fast-Dry Aktiv



Belüftungsgeschwindigkeit (* wo vorhanden)



Niedrige Geschwindigkeit



Standardgeschwindigkeit

ACHTUNG: Variabler Zeitwert je nach Stückgröße und Produktmenge

REZEPTE ERSTE GÄNGE / L 1..6

Menge pro
Behälter



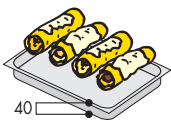
Modus



L 01

CREPELLE, CANNELLONI

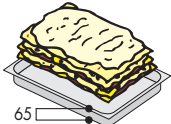
Vorheizen auf 220 °C. Ungelochter Behälter.

	GN 2/3	20 Stk	15'	1		170°C	10'	60%	
	GN 1/1	30 Stk		2		190°C	5'	20%	
	GN 2/1	60 Stk							

L 02

ÜBERBACKENE LASAGNE

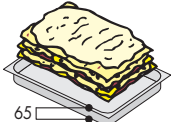
Vorheizen auf 180 °C. Ungelochter Behälter.

	GN 2/3	3,3 kg	--	1		150°C	30'	50%	
	GN 1/1	5 kg		2		170°C	15'	10%	
	GN 2/1	10 kg							

L 03

ÜBERBACKENE LASAGNE (MIT KT-FÜHLER)

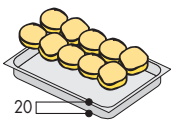
Vorheizen auf 180 °C. Ungelochter Behälter.

	GN 2/3	3,3 kg	--	1		150°C	70°C	50%	
	GN 1/1	5 kg		2		170°C	95°C	10%	
	GN 2/1	10 kg							

L 04

ERSTE GÄNGE GRATINS

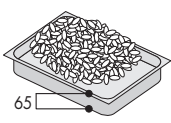
Vorheizen auf 250 °C. Ungelochter Behälter.

	GN 2/3	J. B.	15'	1		200°C	15'		
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.							

L 05

DAMPFGEGARTER REIS (z.B. Vialone Nano)

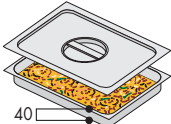
Doppelt soviel Flüssigkeit wie Reis dazugeben. Vorheizen auf 120°C in Modalität Kombi. Ungelochter Behälter.

	GN 2/3	1,3 kg	15'	1		100°C	15'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 06

PAELLA (z.B. Reis Parboiled)

Vorheizen auf 220 °C. Soviel Flüssigkeit dazugeben, bis der Reis bedeckt ist. Ungelochter Behälter mit Deckel.

	GN 2/3	650 gr	20'	1		170°C	15'	20%	
	GN 1/1	1 kg		2		195°C	5'	10%	
	GN 2/1	2 kg							

REZEPTE ERSTE GÄNGE / L 7..8



Vorheizen auf 190 °C. Angebratenes Gemüse mit Heißluft 180 °C realisieren. Tomaten dazugeben, umrühren und schmoren lassen. Ungelochter Behälter mit Deckel.

Vegetarische Variante: Gemüse und Fleisch mit Heiblut 180 °C anbraten. Tomaten dazugeben, zudecken und schmoren lassen. Ungelochter Behälter mit Deckel.



65

REZEPTE FLEISCH UND GEFLÜGEL / L 9..13

Menge pro
Behälter



Modus



L 09

TRADITIONELLE BRATEN (MIT KT-FÜHLER): Kalbsleende, Schweinelende, Rollbraten usw.
Vorheizen auf 240 °C. Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	4 kg	--	1		190°C	10'	10%	
	GN 1/1	6 kg		2		150°C	50°C	20%	
	GN 2/1	12 kg		3		160°C	70°C	40%	

L 10

TRADITIONELLE BRATEN - LANGSAMES GAREN (MIT KT-FÜHLER)
Vorheizen auf 220 °C. Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	4 kg	--	1		180°C	15'	10%	
	GN 1/1	6 kg		2		110°C	60°C	50%	
	GN 2/1	12 kg		3		150°C	70°C	40%	

L 11

BRATEN MIT SPECKSCHWARTE (MIT KT-FÜHLER): Schweinekeule, Spanferkel
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi Während des Garens Glasieren, das Spanferkel knusprig machen.
Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	1 Stk	--	1		100°C	10'	--	
	GN 1/1	1 Stk		2		130°C	72°C	20%	
	GN 2/1	2 Stk		3		190°C	15'	10%	

L 11

BRATEN MIT SPECKSCHWARTE (MIT KT-FÜHLER): Schweine- und Lammkeule
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi Während des Garens Glasieren, das Spanferkel knusprig machen.
Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	1÷2 Stk	--	1		100°C	10'	--	
	GN 1/1	1÷4 Stk		2		130°C	72°C	20%	
	GN 2/1	2÷8 Stk		3		190°C	15'	10%	

L 12

SCHWEINS- UND KALBSHAXE (ganz)
Vorheizen auf 130 °C in Modalität Kombi. Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	2÷4 Stk	1 ^h 45'	1		100°C	5'	--	
	GN 1/1	3÷6 Stk		2		130°C	90'	70%	
	GN 2/1	6÷12 Stk		3		180°C	10'	70%	

L 13

SCHWEINERIPPCHEN GEBRATEN
Vorheizen auf 180 °C. Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	2,6 kg	45'	1		130°C	15'	70%	
	GN 1/1	4 kg		2		150°C	15'	50%	
	GN 2/1	8 kg		3		180°C	15'	60%	

REZEPTE FLEISCH UND GEFLÜGEL / L 14..18

Menge pro
Behälter



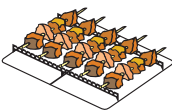
Modus



L 14

GEMISCHTE FLEISCHSPIESSE

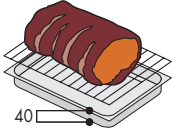
Vorheizen auf 250 °C. Spieß-Grillrost aus Edelstahl.

	GN 2/3	8 Stk	15'	1		190°C	15'	20%	
	GN 1/1	12 Stk							
	GN 2/1	24 Stk							

L 15

ROAST-BEEF UND GANZE FILETS (MIT KT-FÜHLER)

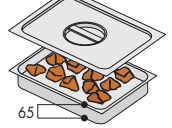
Vorheizen auf 250 °C. Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	4 kg	--	1		230°C	8'	10%	
	GN 1/1	6 kg							
	GN 2/1	12 kg		2		80°C	53°C	20%	

L 16

GULASCH, SCHMORBRATEN MIT DECKEL

Vorheizen auf 190 °C nach dem Anbraten des Gemüses und des Fleisches mit Heißluft 180 °C, den Deckel draufgeben. Ungelochter Behälter mit Deckel.

	GN 2/3	2,3 kg	2 ^h 00'	1		150°C	2 ^h 00'	70%	
	GN 1/1	3,5 kg							
	GN 2/1	7 kg							

L 16

OSSOBUCO MIT DECKEL

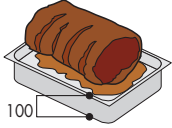
Vorheizen auf 190 °C nach dem Anbraten des Gemüses und des Fleisches mit Heißluft 180 °C, den Deckel draufgeben. Ungelochter Behälter mit Deckel.

	GN 2/3	6÷8 Stk	2 ^h 00'	1		150°C	2 ^h 00'	70%	
	GN 1/1	10÷12 Stk							
	GN 2/1	20÷24 Stk							

L 17

SCHMORBRATEN MIT DECKEL (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 160 °C. Das Fleisch und den Absatz bei 180 °C anschmoren, den Wein und die Würze hinzugeben. Den Behälter mit dem Deckel schließen. Ungelochter Behälter mit Deckel.

	GN 2/3	4 kg	--	1		130°C	90°C	80%	
	GN 1/1	6 kg							
	GN 2/1	12 kg		2		100°C	30'	50%	

L 18

SCHNITZEL

Vorheizen auf 190 °C. Ungelochter Behälter.

J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	12'	1		160°C	12'	40%	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.							

ACHTUNG: Variabler Zeitwert je nach Stückgröße und Produktmenge

REZEPTE FLEISCH UND GEFLÜGEL / L 19..24

Menge pro
Behälter



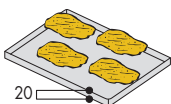
Modus



L 19

SCHNITZEL UND PANIERTES

Vorheizen auf 250 °C. Das Produkt mit Öl bespritzen. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.



GN 2/3

6 Stk

GN 1/1

9 Stk

GN 2/1

18 Stk

10'

1



195°C

10'

20%

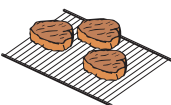


L 20

GEGRILLTES FLEISCH

Vorheizen auf 270 °C. Spezialrost aus Aluminium für Fleisch.

J.B. = Jede Beschickungsmenge



GN 2/3

J. B.

GN 1/1

J. B.

GN 2/1

J. B.

6'

1



250°C

6'

10%



L 21

GEGRILLTES RIPPCHEN/FILET (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 270 °C. Spezial rost aus Aluminium vorgewärmtes für Fleisch.



GN 2/3

1 ÷ 3 Stk

GN 1/1

2 ÷ 6 Stk

GN 2/1

4 ÷ 12 Stk

--

1



250°C

50°C

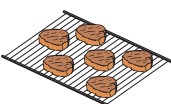
10%



L 22

GEGRILLTES SCHWEINS- UND KALBSFILET (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 270 °C. Spezial rost aus Aluminium vorgewärmtes für Fleisch.



GN 2/3

8 Stk

GN 1/1

12 Stk

GN 2/1

24 Stk

--

1



250°C

58°C

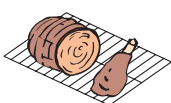
10%



L 23

DAMPFGEGARTES FLEISCH: GEKOCHTES RINDFLEISCH (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Edelstahl-Rost.



GN 2/3

4 kg

GN 1/1

6 kg

GN 2/1

12 kg

--

1



95°C

90°C

--



2



100°C

92°C

--



3



100°C

20'

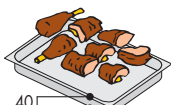
--



L 24

PERLUHN UND HASE IN STÜCKEN IM OFEN

Vorheizen auf 200 °C. Ungelochter Behälter.



GN 2/3

2 kg

GN 1/1

3 kg

GN 2/1

6 kg

35'

1



160°C

20'

40%



2



180°C

15'

20%



REZEPTE FLEISCH UND GEFLÜGEL / L 25..30

Menge pro
Behälter



Modus



L 25

GESCHMORTES HÄHNCHEN ODER HASE

Vorheizen auf 220 °C. Ungelochter Behälter.

	GN 2/3	2,3 kg	1 ^h 15'	1		160°C	1 ^h 00'	60%	
	GN 1/1	3,5 kg							
	GN 2/1	7 kg		2		170°C	15'	40%	

L 26

GRILLHÄHNCHEN IN STÜCKEN

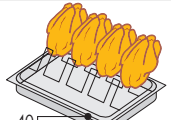
Vorheizen auf 230 °C. Edelstahl-Rost auf Behälter.

	GN 2/3	6÷7 Stk	35'	1		200°C	20'	60%	
	GN 1/1	10 Stk							
	GN 2/1	20 Stk		2		220°C	15'	20%	

L 27

GRILLHÄHNCHEN

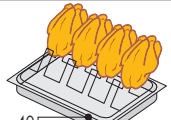
Vorheizen auf 200 °C. Hähnchen-Grillrost aus Edelstahl. Einen Behälter für das Aufsammeln der Fetts darunterstellen.

	GN 2/3	2 Stk	55'	1		165°C	30'	30%	
	GN 1/1	8 Stk		2		185°C	15'	10%	
	GN 2/1	16 Stk		3		230°C	10'		

L 28

HÄHNCHEN MIT BRATSPIESS (MIT KT-FÜHLER)

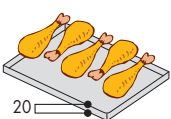
Vorheizen auf 270 °C. Hähnchen-Grillrost aus Edelstahl. Einen Behälter für das Aufsammeln der Fetts darunterstellen.

	GN 2/3	2 Stk	--	1		220°C	70°C	90%	
	GN 1/1	8 Stk							
	GN 2/1	16 Stk		2		240°C	87°C	20%	

L 29

GRILLHÄHNCHEN IN STÜCKEN FRITIERT

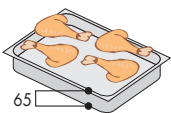
Vorheizen auf 250 °C. Das Produkt mit Öl besprühen. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

	GN 2/3	10 Stk	15'	1		190°C	15'	20%	
	GN 1/1	15 Stk							
	GN 2/1	30 Stk							

L 30

TRUTHAHN-, GÄNSEKEULE (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 175 °C. Ungelochter Behälter.

	GN 2/3	2 Stk	--	1		145°C	75°C	80%	
	GN 1/1	4 Stk							
	GN 2/1	8 Stk		2		200°C	85°C	10%	

ACHTUNG: Variabler Zeitwert je nach Stückgröße und Produktmenge

REZEPTE FISCH / L 33..38

Menge pro
Behälter



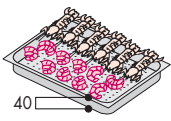
Modus



L 33

DAMPFGEGARTE KREBSTIERE UND MUSCHELN

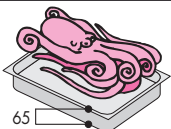
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

 40	GN 2/3	1,3 kg	8'	1		95°C	8'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 34

DAMPFGEGARTER TINTENFISCH, POLYP

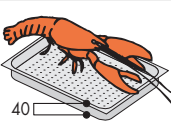
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Ungelochter Behälter.

 65	GN 2/3	2 kg	1h 30'	1		95°C	1h 30'	--	
	GN 1/1	3 kg							
	GN 2/1	6 kg							

L 35

DAMPFGEGARTER HUMMER ODER LANGUSTE 500 gr.

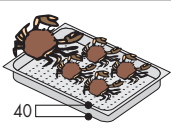
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

 40	GN 2/3	1,6 kg	15'	1		95°C	15'	--	
	GN 1/1	2,5 kg							
	GN 2/1	5 kg							

L 36

DAMPFGEGARTE KREBSE ODER KRABBen

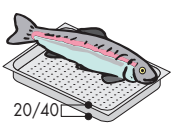
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

 40	GN 2/3	1,6 kg	25'	1		95°C	25'	--	
	GN 1/1	2,5 kg							
	GN 2/1	5 kg							

L 37

DAMPFGEGARTER FISCH GANZ (MIT KT-FÜHLER)

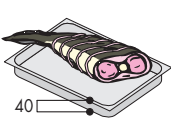
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

 20/40	GN 2/3	2 kg	--	1		95°C	67°C	--	
	GN 1/1	3 kg							
	GN 2/1	6 kg							

L 38

GESCHMORTER FISCH GANZ

Vorheizen auf 190 °C. Ungelochter Behälter.

 40	GN 2/3	2 kg	--	1		155°C	15'	30%	
	GN 1/1	3 kg		2		175°C	10'	20%	
	GN 2/1	6 kg							

ACHTUNG: Variabler Zeitwert je nach Stückgröße und Produktmenge

REZEPTE FISCH / L 39..44

Menge pro
Behälter



Modus



L 39

FISCHFILETS UND -GRATINS

Vorheizen auf 250 °C. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	6 Stk	10'	1		210°C	10'	50%	
	GN 1/1	9 Stk							
	GN 2/1	18 Stk							

L 40

FISCH IM STÜCK ODER GANZ 400 gr. GEGRILLT

Vorheizen auf 260 °C. Spezial rost aus Aluminium vorgewärmt.

 20	GN 2/3	6 Stk	8'	1		240°C	8'	40%	
	GN 1/1	9 Stk							
	GN 2/1	18 Stk							

L 41

FISCH IM OFEN 500 gr: Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse usw.

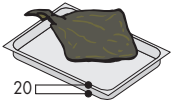
Vorheizen auf 210 °C. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	2 Stk	12'	1		180°C	12'	20%	
	GN 1/1	2÷4 Stk							
	GN 2/1	6÷8 Stk							

L 42

FISCH IM OFEN 1000 gr: Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse usw.

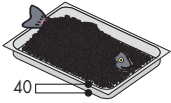
Vorheizen auf 220 °C. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	1 Stk	--	1		180°C	25'	40%	
	GN 1/1	1÷2 Stk							
	GN 2/1	2÷4 Stk							

L 43

FISCH IM OFEN (MIT KT-FÜHLER): Gesalzener Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse usw.

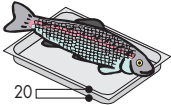
Vorheizen auf 220 °C. Den Fühler in den großen Teil einführen, in der Nähe der zentralen Gräte.
Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

 40	GN 2/3	1 Stk	--	1		180°C	65°C	40%	
	GN 1/1	1÷2 Stk							
	GN 2/1	2÷4 Stk							

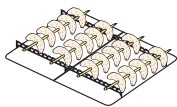
L 44

GROSSER FISCH IM OFEN (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 180 °C. Den Fühler in den großen Teil einführen, in der Nähe der zentralen Gräte.
Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	1 Stk	--	1		150°C	50°C	30%	
	GN 1/1	1÷2 Stk		2		170°C	65°C	10%	
	GN 2/1	2÷4 Stk							

Vorheizen auf 240 °C. Spieß-Grillrost aus Edelstahl.



1



195°C

12'

30%



REZEPTE GEMÜSE / L 46..51

Menge pro
Behälter



Modus



L 46

DAMPFGEGARTES GEMÜSE

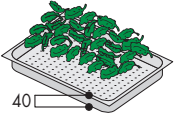
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

	GN 2/3	1,6 kg	15'	1		100°C	15'	--	
	GN 1/1	2,5 kg							
	GN 2/1	5 kg							

L 47

TIEFGEFRORENES GEMÜSE FORCIERT DAMPFGEGART

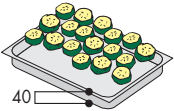
Vorheizen auf 130 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

 40	GN 2/3	1,6 kg	35'	1		110°C	10'	--	
	GN 1/1	2,5 kg		2		100°C	25'	--	
	GN 2/1	5 kg							

L 48

GEMÜSE IM OFEN, KLEINGEHAKT UND MIT ÖL ANGEBRATEN UND CAPONATA

Vorheizen auf 220 °C. Emailierter Behälter.

 40	GN 2/3	1,3 kg	25'	1		170°C	10'	30%	
	GN 1/1	2 kg		2		180°C	15'	10%	
	GN 2/1	4 kg							

L 49

GEMÜSEGRATINS

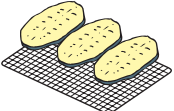
Vorheizen auf 240 °C. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

 40	GN 2/3	1,6 kg	15'	1		190°C	5'	40%	
	GN 1/1	2,5 kg		2		210°C	10'	10%	
	GN 2/1	5 kg							

L 50

GEGRILLTES GEMÜSE

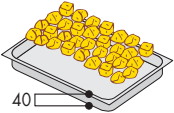
Vorheizen auf 270 °C. Spezial Grillrost aus Edelstahl nicht vorgewärmtes für Gemüse.

	GN 2/3	0,3 kg	8'	1		240°C	8'	20%	
	GN 1/1	0,5 kg							
	GN 2/1	1 kg							

L 51

FRISCHE OFENKARTOFFELN

Vorheizen auf 220 °C. Emailierter Behälter.

 40	GN 2/3	1,6 kg	30'	1		170°C	8'	50%	
	GN 1/1	2,5 kg		2		190°C	22'		
	GN 2/1	5 kg							

REZEPTE GEMÜSE / L 52..57

Menge pro
Behälter



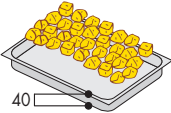
Modus



L 52

GEFRORENE OFENKARTOFFELN

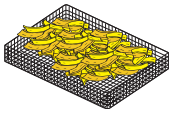
Vorheizen auf 250 °C. Emaillierter Behälter.

 40	GN 2/3	1,6 kg	22'	1		220°C	22'	10%	
	GN 1/1	2,5 kg							
	GN 2/1	5 kg							

L 53

GEFRORENE OFENKARTOFFELN VORFRITTIERT

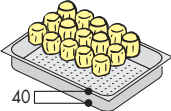
Vorheizen auf 250 °C. Rost-Behälter aus Edelstahl für Vorfrittierte Nahrungsmittel.

	GN 2/3	1 kg	14'	1		210°C	7'	30%	
	GN 1/1	1,5 kg		2		195°C	7'	10%	
	GN 2/1	3 kg							

L 54

DAMPFGEGARTES KARTOFFELGEMÜSE

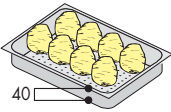
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

 40	GN 2/3	1,3 kg	20'	1		100°C	20'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 55

DAMPFGEGARTE KARTOFFELN GANZ (MIT KT-FÜHLER)

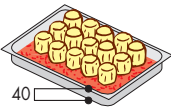
Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

 40	GN 2/3	1,6 kg	--	1		100°C	94°C	--	
	GN 1/1	2,5 kg							
	GN 2/1	5 kg							

L 56

GESCHMORTE KARTOFFELN

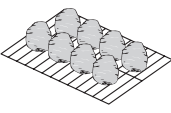
Vorheizen auf 190 °C. Ungelochter Behälter.

 40	GN 2/3	2,6 kg	30'	1		170°C	30'	50%	
	GN 1/1	4 kg							
	GN 2/1	8 kg							

L 57

FOLIENKARTOFFELN (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 210 °C. Die gewürzten Kartoffeln in Alufolie wickeln. Spezial rost für Folienkartoffeln.

	GN 2/3	1,3 kg	--	1		180°C	94°C	10%	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

ACHTUNG: Variabler Zeitwert je nach Stückgröße und Produktmenge

REZEPTE EIERSPESSEN / L 58..63

Menge pro
Behälter



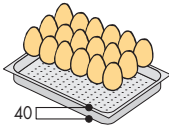
Modus



L 58

HARTGEKOCHTE EIER

Vorheizen auf 120 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.



GN 2/3	40 Stk
GN 1/1	60 Stk
GN 2/1	120 Stk

12'

1



100°C

12'

--



L 59

SPIEGELEI

Vorheizen auf 170 °C. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech für Omelettes.



GN 2/3	4 Stk
GN 1/1	6 Stk
GN 2/1	12 Stk

5'

1



140°C

5'



L 60

OMELETT

Vorheizen auf 220 °C. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech für Omelettes.



GN 2/3	4 Stk
GN 1/1	6 Stk
GN 2/1	12 Stk

12'

1



170°C

12'

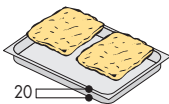
30%



L 61

CREPES

Vorheize auf 210 °C. Den Teflonbeschichtetes Aluminiumblech vorwärmen, dann den flüssigen Teig hineingeben.



GN 2/3	260 gr
GN 1/1	400 gr
GN 2/1	800 gr

2'

1



210°C

2'

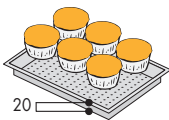
10%



L 62

SOUFFLE' SÜSS, SALZIG

Vorheizen auf 210 °C. Formen an Gelochter Behälter. Den Ofen nicht während des Garens öffnen.



GN 2/3	10 Stk
GN 1/1	15 Stk
GN 2/1	30 Stk

18'

1



175°C

18'

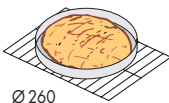
30%



L 63

PIKANTE KUCHEN

Vorheizen auf 210 °C. Formen an Edelstahl-Rost.



GN 2/3	1 Stk
GN 1/1	2 Stk
GN 2/1	4 Stk

30'

1



160°C

30'

10%



REZEPTE BÄCKEREI UND KONDITOREI / L 64..66

Menge pro
Behälter



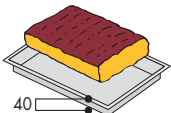
Modus



L 64

BISKUITTEIG

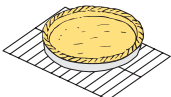
Vorheizen auf 190 °C. Teflonbeschichtetes Aluminiumblech.

 40	GN 2/3	0,8 kg	30'	1		160°C	15'	50%	
	GN 1/1	1,2 kg		2		170°C	15'		
	GN 2/1	2,4 kg							

L 64

MÜRBETEIG, MÜRBETEIGKUCHEN

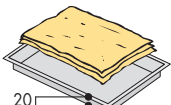
Vorheizen auf 190 °C. Formen an Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1 Stk	30'	1		160°C	15'	50%	
	GN 1/1	2 Stk		2		170°C	15'		
	GN 2/1	4 Stk							

L 65

BLÄTTERTEIG

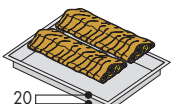
Vorheizen auf 220 °C. Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	0,3 kg	25'	1		170°C	10'	20%	
	GN 1/1	0,5 kg		2		180°C	15'		
	GN 2/1	1 kg							

L 65

APFELSTRUDEL

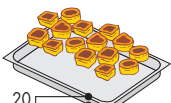
Vorheizen auf 220 °C. Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	1 Stk	25'	1		170°C	10'	20%	
	GN 1/1	2 Stk		2		180°C	15'		
	GN 2/1	4 Stk							

L 65

VOL AU VENT

Vorheizen auf 220 °C. Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	16 Stk	25'	1		170°C	10'	20%	
	GN 1/1	24 Stk		2		180°C	15'		
	GN 2/1	48 Stk							

L 66

CROISSANT, MUFFINS

Vorheizen auf 210 °C. Aluminiumblech.

 20	GN 2/3	6 Stk	18'	1		160°C	3'	30%	
	GN 1/1	9 Stk		2		170°C	15'		
	GN 2/1	18 Stk							

ACHTUNG: Variabler Zeitwert je nach Stückgröße und Produktmenge

REZEPTE BÄCKEREI UND KONDITOREI / L 67..72

Menge pro
Behälter



Modus



L 67

BAISER

Vorheizen auf 110 °C. Aluminiumblech.

J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	3 ^h 00'	1		90°C	3 ^h 00'		
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.							

L 68

WINDBEUTEL

Vorheizen auf 190 °C. Aluminiumblech.

J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	20'	1		160°C	5'	10%	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.		2		175°C	15'		

L 69

CREME CARAMEL, BOUNET

Vorheizen auf 120 °C. Für die Creme Caramel einen Teelöffel Zucker in die leere Schale geben und in Kombi-Modalität bei 195 °C etwa 10 - 12 Minuten lang karamellieren lassen. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	12 Stk	45'	1		95°C	10'	--	
	GN 1/1	18 Stk							
	GN 2/1	36 Stk		2		85°C	35'	--	

L 70

FRISCHES BROT

Vorheizen auf 200 °C. Aluminiumblech.

	GN 2/3	14 Stk	19'	1		150°C	4'	40%	
	GN 1/1	20 Stk							
	GN 2/1	40 Stk		2		170°C	10'	20%	
				3		180°C	5'		

L 71

FLADENBROT NACH GENUESER ART

Vorheizen auf 180 °C. Aluminiumblech, mit Öl gefettet.

	GN 2/3	1 Stk	24'	1		150°C	4'	40%	
	GN 1/1	1 Stk							
	GN 2/1	3 Stk		2		160°C	20'	20%	

L 72

GEFRORENES BROT

Vorheizen auf 200 °C. Gelochter Behälter.

	GN 2/3	2 Stk	20'	1		165°C	5'	50%	
	GN 1/1	4 Stk							
	GN 2/1	8 Stk		2		165°C	7'	20%	
				3		180°C	8'		

REZEPTE BÄCKEREI UND KONDITOREI / L 73..76

Menge pro
Behälter



Modus



L 73

FRISCHE PIZZA IN STÜCKEN

Vorheizen auf 200 °C. Die ersten Zyklen verwenden, um den Teig zu backen, nur mit Tomate oder weiß. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Aluminiumblech.

	GN 2/3	1 Stk	22'	1		170°C	4'	30%	
	GN 1/1	1 Stk		2		170°C	8'	30%	
	GN 2/1	1 Stk		3		180°C	10'	10%	

L 74

FRISCHE PIZZA RUND

Vorheizen auf 300 °C. Aluminiumplatte mit Hitzespeicherfunktion vorheizen. Die Pizza mit dem Schieber in den Ofen geben.

	GN 2/3	1 Stk	4'	1		285°C	4'	10%	
	GN 1/1	2 Stk							
	GN 2/1	4 Stk							

L 75

GEFÜLLTE MÜRBETEIGKUCHEN/APFELKUCHEN (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 190 °C. Aluminiumblech.

	GN 2/3	2 kg	--	1		150°C	65°C	40%	
	GN 1/1	3 kg		2		160°C	98°C		
	GN 2/1	6 kg							

L 76

PAN BRIOCHES, PANETTONE, HEFEKUCHEN IN TAUBENFORM, USW (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 180 °C. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1 Stk	--	1		150°C	5'	30%	
	GN 1/1	2 Stk		2		150°C	98°C		
	GN 2/1	4 Stk							

REGENERIEREN / L 77..82

Menge pro
Behälter



Modus



L 77

REGENERIERUNG AUF TELLER

Vorheizen auf 130 °C. Die bereits zusammengestellten Porzellanteller einführen. Vor dem Servieren etwas Sauce darübergeben.
J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	7'	1		115°C	3'	50%	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.		2		115°C	4'	30%	

L 78

REGENERIERUNG IN BEHÄLTER

Vorheizen auf 150 °C. Die Zutaten in Portionen oder übereinander gelegt anrichten, und etwas Sauce darübergeben.
Gelochter Behälter.
J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	15'	1		140°C	15'	40%	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.							

L 79

DAMPFREGENERIERUNG

Vorheizen auf 110 °C in Modalität Kombi Gelochter Behälter.
J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	12'	1		95°C	12'	--	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.							

L 80

REGENERIERUNG AUF TELLER (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 130 °C. Die bereits zusammengestellten Porzellanteller einführen. Vor dem Servieren etwas Sauce darübergeben.
J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	--	1		115°C	3'	50%	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.		2		115°C	65°C	30%	

L 81

REGENERIERUNG IN BEHÄLTER (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 150 °C. Die Zutaten in Portionen oder übereinander gelegt anrichten, und etwas Sauce darübergeben.
Gelochter Behälter.
J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	--	1		140°C	65°C	40%	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.							

L 82

DAMPFREGENERIERUNG (MIT KT-FÜHLER)

Vorheizen auf 110 °C in Modalität Kombi Gelochter Behälter.
J.B. = Jede Beschickungsmenge

	GN 2/3	J. B.	--	1		95°C	65°C	--	
	GN 1/1	J. B.							
	GN 2/1	J. B.							

REZEPTE VAKUUMGAREN / L 83..88

Menge pro
Behälter



Modus



L 83

OBST IN STÜCKEN

Vorheizen auf 95 °C in Modalität Kombi Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1,3 kg	18'	1		85°C	18'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 84

BIRNEN IN STÜCKEN

Vorheizen auf 100 °C in Modalität Kombi Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1,3 kg	18'	1		95°C	18'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 85

ENGLISCHE CREME

Vorheizen auf 95 °C in Modalität Kombi Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Den Beutel schütteln, um das Produkt zu mischen. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	0,65 kg	15'	1		85°C	5'	--	
	GN 1/1	1 kg		2		85°C	5'	--	
	GN 2/1	2 kg		3		85°C	5'	--	

L 86

GRÜNES FRISCHGEMÜSE

Vorheizen auf 100 °C in Modalität Kombi Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1,3 kg	10'	1		95°C	10'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 87

FRISCHGEMÜSE

Vorheizen auf 95 °C in Modalität Kombi Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1,3 kg	14'	1		85°C	14'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 88

KARTOFFELN IN STÜCKEN

Vorheizen auf 110 °C in Modalität Kombi Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1,3 kg	18'	1		100°C	18'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

ACHTUNG: Variabler Zeitwert je nach Stückgröße und Produktmenge

REZEPTE VAKUUMGAREN / L 89..93

Menge pro
Behälter



Modus



L 89

GESCHMORTES UND ÜBER-NACHT-GAREN

Vorheizen auf 110 °C in Modalität Kombi. Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	2 kg	9 ^h 00'	1		85°C	9 ^h 00'	--	
	GN 1/1	3 kg							
	GN 2/1	6 kg							

L 90

FLEISCH, NIEDRIGE TEMPERATUR (MIT NADELSONDE)

Vorheizen auf 70 °C in Modalität Kombi. Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Nadelsonde und Haftdichtung für die Vakuumdichtheit. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	2 kg	--	1		60°C	55°C	--	
	GN 1/1	3 kg							
	GN 2/1	6 kg							

L 91

FLEISCH FÜR TRADITIONELLE BRATEN (MIT NADELSONDE)

Vorheizen auf 80 °C in Modalität Kombi. Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Nadelsonde und Haftdichtung für die Vakuumdichtheit. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	2 kg	--	1		75°C	70°C	--	
	GN 1/1	3 kg							
	GN 2/1	6 kg							

L 92

GEFLÜGEL UND WILD (MIT NADELSONDE)

Vorheizen auf 80 °C in Modalität Kombi. Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Nadelsonde und Haftdichtung für die Vakuumdichtheit. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1,3 kg	--	1		75°C	67°C	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 93

FISCH GANZ, TERRINEN (MIT NADELSONDE)

Vorheizen auf 80 °C in Modalität Kombi. Für das Garen geeignete Vakuumbeutel verwenden. Nadelsonde und Haftdichtung für die Vakuumdichtheit. Edelstahl-Rost.

	GN 2/3	1,3 kg	--	1		72°C	65°C	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

REZEPTE VAKUUMGAREN / L 94..95



L 94 NIEDRIGE PASTEURISATION
Vorheizen auf 70 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter. **J.B.** = Jede Beschickungsmenge

Vorheizen auf 70 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

J.B. = Jede Beschickungsmenge

20 ☐

J. B.

J. B.

J. B.

45'

1



65°C

45'

—



L 95	HOHE PASTEURISATION	
	Vorheizen auf 95 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.	J.B. = Jede Beschickungsmenge

Vorheizen auf 95 °C in Modalität Kombi. Gelochter Behälter.

J.B. = Jede Beschickungsmenge

20

20 ☐

J. B.

J. B.

J. B.

45'

1



85°C

45'

==



MEMO MANUELLES GAREN

Menge pro
Behälter



Modus



Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

MEMO MANUELLES GAREN

Menge pro
Behälter



Modus



Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

MEMO MANUELLES GAREN

Menge pro
Behälter



Modus



Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

Notizen:			1						
			2						
			3						
			4						

MEMO MANUELLES GAREN

Menge pro
Behälter



Modus



Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

MEMO BENUTZERPROGRAMME

Menge pro
Behälter



Modus



P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

MEMO BENUTZERPROGRAMME

Menge pro
Behälter



Modus



P__

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

MEMO BENUTZERPROGRAMME

Menge pro
Behälter



Modus



P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

MEMO BENUTZERPROGRAMME

Menge pro
Behälter



Modus



P __

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P __

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P __

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P __

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

P __

Notizen:			1					
			2					
			3					
			4					

MEMO BENUTZERPROGRAMME

Menge pro
Behälter



Modus



P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

P _

Notizen:

1

2

3

4

NOTIZEN

This image shows a single page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTIZEN

[illegible]

www.lainox.it



LAINOX®
Cooking System