

ELOMA. SO
SCHMECKT'S NACH
MEHR.

Küchenpraxis

GENIUS^{MT}



	VORWORT	03
	ICON ERKLÄRUNG	04 - 05
1	GARVERFAHREN UND FUNKTIONEN	06 - 12
1.1	Der GENIUS ^{MT}	06
1.2	Dämpfen (Intensiv-Dämpfen / Dämpfen/Kochen 99 °C / Vario-Dämpfen)	07 - 08
1.3	Braten	09
1.4	Gratinieren	10
1.5	Grillen	10
1.6	Kerntemperatur	10
1.7	Backen	12
2	ZUSATZFUNKTIONEN	13
2.1	Vorheizen - Kühlen	13
2.2	Lüftergeschwindigkeit & Lüfterrad takten	13
2.3	Cook & Hold	14
2.4	SPS (Steam Protection System)	14
2.5	Halbe Energie (E/2)	14
3	SONDERPROGRAMME	15
3.1	Niedertemperaturgaren	15
3.2	Delta-T Garen	15
3.3	Regenerieren	16
4	EINSATZBEISPIELE ZUBEHÖR	17
5	ZUBEREITUNGSBEISPIELE	18
5.1	Rind- und Kalbfleisch	19
5.2	Schweinefleisch	20
5.3	Lammfleisch	21
5.4	Geflügel	22
5.5	Wild und Wildgeflügel	23
5.6	Misch- und Hackfleischprodukte	24
5.7	Weitere Fleischprodukte	25
5.8	Fisch und Meeresfrüchte	26
5.9	Paniertes	27
5.10	Eierspeisen	28
5.11	Sättigungsbeilagen	29
5.12	Gemüse	30 - 31
5.13	Backwaren	32 - 33
5.14	Dessert und Süßspeisen	34 - 35
	KONTAKT	36

VORWORT

Höchster technischer Level ist für uns Standard. Doch wir entwickeln nicht nach der Maxime des technisch Möglichen. Unsere Maxime ist, genau das zu entwickeln, was die Küchenprofis wirklich brauchen: Kombidämpfer und Ladenbacköfen, die einfach zu bedienen sind und gleichzeitig höchste Effizienz im Arbeitsablauf garantieren. Dafür suchen wir zusammen mit Ingenieuren und Handwerkern aus der Branche nach optimalen, zukunftsfähigen Lösungen – aus Liebe zum Kochen & Backen.

Eloma unterscheidet sich vor allem durch:

- Qualität
- Kochen & Backen
- Nutzerfokus
- Kompakte Lösungen

Der Kombidämpfer ist das vielseitigste und heute am meisten verwendete Gerät in der professionellen Küche. Und es ist dabei völlig unerheblich, welche Art der Gastronomie betrieben wird. Sie finden ihn sowohl in der Event-Gastronomie, dem Care-Catering als auch im Restaurant. Seine Einsatzmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Aus der modernen Küche, mit ihren ständig wechselnden Trends im Speisenangebot, ist der Kombidämpfer nicht mehr wegzudenken.

Einfach kochen und backen mit System – damit Sie sich auf Ihre Arbeit konzentrieren können, muss alles andere reibungslos funktionieren. Man braucht jemanden, der einem den Rücken freihält und zuverlässig abgeliefert. So einen wie den GENIUS^{MT}. Der perfekte Kombidämpfer für jeden Einsatz. Die MT-Technologie macht die Bedienung extrem einfach. Sliden, wischen, scrollen – kochen und backen. Immer in gleichbleibender Qualität und überall einsetzbar.

Unsere Küchenchefs möchten Ihnen mit dieser Küchenpraxis einen Leitfaden geben, der auf die besonderen Fähigkeiten der Geräte zugeschnitten ist.

Zum Informieren, Nachlesen oder einfach nur zum „neugierig Reinschnuppern“.

Viel Spaß beim Kochen und Backen wünscht

Ihr Eloma Team

ICON ERKLÄRUNG BIS SOFTWARE VERSION 5.64

Symbol	Speisen
	Fleisch
	Fisch
	Backwaren
	Gemüse
	Pasta
	Beilagen
	Dessert
	Regenerieren

Symbol	Betriebsart
	<ul style="list-style-type: none"> • Dämpfen • Intensiv-Dämpfen • Vario-Dämpfen
	Heißluft
	Kombidämpfen
	Niedertemperaturgaren
	Delta-T Garen
	Regenerieren
	Backen mit Beschwädung

Symbol	Zusatzfunktionen
	Vorheizen
	Lüftergeschwindigkeit
	Lüfterrad getaktet

Symbol	Zusatzfunktionen
	Cook & Hold
	SPS (Steam Protection System)
	Halbe Energie

ICON ERKLÄRUNG AB SOFTWARE VERSION 6.18

Symbol	Speisen
	Fleisch
	Fisch
	Backwaren
	Gemüse
	Pasta
	Beilagen
	Dessert
	Regenerieren

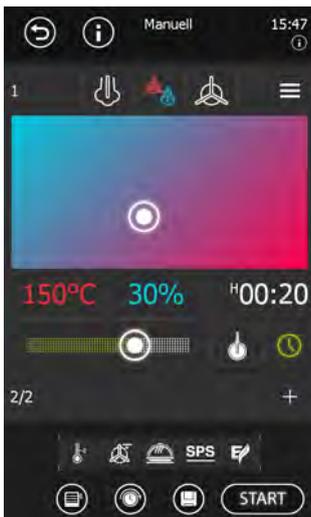
Symbol	Betriebsart
	<ul style="list-style-type: none"> • Dämpfen • Intensiv-Dämpfen • Vario-Dämpfen
	Heißluft
	Kombidämpfen
	Niedertemperaturgaren
	Delta-T Garen
	Regenerieren
	Backen mit Beschwädung

Symbol	Zusatzfunktionen
	Vorheizen
	Lüftergeschwindigkeit
	Lüfterrad getaktet

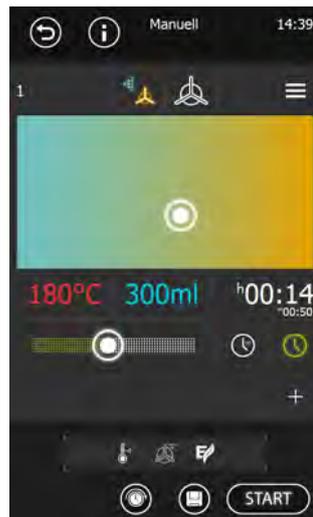
Symbol	Zusatzfunktionen
	Cook & Hold
	SPS (Steam Protection System)
	Halbe Energie

1.1 DER GENIUS^{MT}

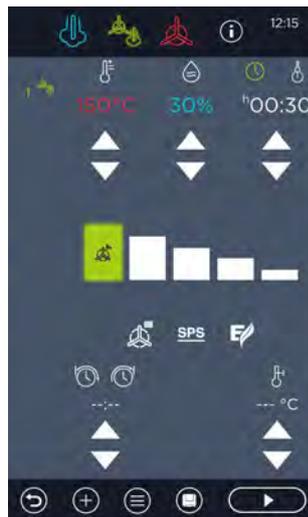
Für jeden Anwender. Für jeden Einsatzort. Dem GENIUS^{MT} ist es egal, wo er eingesetzt wird. Alles, was zählt, ist: volle Leistung. Ob Großküche, Restaurant oder Systemgastronomie. Dank seiner fortschrittlichen MT-Technologie ist der GENIUS^{MT} der perfekte Kombidämpfer für jeden Einsatz.



Manuelles Kochen bis Software Version 5.64



Manuelles Backen bis Software Version 5.64



Manuelles Kochen ab Software Version 6.18



Manuelles Backen ab Software Version 6.18

Garverfahren	Temperaturbereich	Feuchtebereich
Auftauen	30 - 45 °C	50 - 100 %
Pochieren	60 - 90 °C	90 - 100 %
Dünsten	90 - 100 °C	60 - 80 %
Dämpfen	95 - 130 °C	100 %
Regenerieren	90 - 160 °C	25 - 75 %
Backen	120 - 220 °C	Beschwädung in ml oder Zeit
Braten	150 - 230 °C	0 - 50 %
Grillen	180 - 275 °C	0 - 10 %
Gratinieren	200 - 300 °C	0 - 5 %

1.2 DÄMPFEN

Umgeben von Wasserdampf werden die Speisen bei konstanter Temperatur bis zum gewünschten Garzustand sehr schonend zubereitet. Form, Geschmack, Vitamine, Spurenelemente und Nährstoffe bleiben weitestgehend erhalten. Im Dampf kann alles gegart werden, was im Wasser oder im Fond gekocht wird. Es eignen sich fast alle Gemüsesorten, Sättigungsbeilagen, viele Fisch- und Fleischsorten.

Es können verschiedene Speisen gleichzeitig gedämpft werden, da im Dampf keine Geschmacksübertragung stattfindet.

Fleisch	Brühen von Schinken und Wurstwaren, vorzugsweise für Metzgereien, aber auch für Köche, die ihre Wurstwaren selbst zubereiten wollen. Sie brühen ihre selbstgefertigten Würste im Niedertemperaturbereich bei 70 – 80 °C und erreichen eine hervorragende Qualität. Därme platzen nicht.
Fisch	Fisch lässt sich schonend ohne Zusatz von Fond garen. Pochieren von empfindlichem Fisch bei Temperaturen von 75 °C - 85 °C erzielt ein ausgezeichnetes Garergebnis. Ein Zerfallen des Fisches wird unterbunden. Gelatinen und Terrinen stocken gleichmäßig und sicher durch.
Desserts und Eierspeisen	Eierstich gelingt am Besten bei ca. 78 °C. Es entsteht eine feinporige bis glatte Schnittfläche. Süßspeisen wie Creme Caramel und gedünstetes Obst können bei den niedrigen Temperaturen nicht verkochen. Die Cremes in beliebigen Formen zubereiten und gegebenenfalls abdecken.
Auftauen	Besonders schonend aufgetaut werden Nahrungsmittel zwischen 30 °C und 45 °C. Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Größe der Speisen sowie Größe der Behälter. Eine feuchte Garraumatmosphäre verhindert ein Ab- / Austrocknen der Gargutoberfläche und beschleunigt den Wärmedurchgang im Lebensmittel.
Konservieren und Einkochen	Im Kombidämpfer lassen sich auch selbst hergestellte Gerichte oder Obst gut konservieren, sterilisieren oder einkochen. Es ist jedoch darauf zu achten, nicht zu große Dosen oder Gläser zu verwenden. Bei Gartemperaturen von ab 80 °C gelingen Obst-, Gemüse- und Wurstkonserven besonders gut. Je nach Art des Produktes und Größe der Behälter brauchen Obstkonserven ca. 20 – 30 Minuten, Gemüsekonserven ca. 20 – 60 Minuten und Wurstkonserven (auch im Darm) 60 – 180 Minuten.

1.2.2 Dämpfen im Kochtemperaturbereich bei 99°

Großer Vorteil: Das Aufheizen von Kochwasser entfällt, der Garprozess beginnt sofort.

Gemüse

Im Dampf gegartes Gemüse behält seinen intensiven Eigengeschmack und sein frisches Aussehen. Die Garzeiten sind abhängig von der Qualität und Größe - besonders bei Frischgemüse.



Gedämpftes Gemüse gart nach! Bitte kurz im Schockkühler oder in Eiswasser abschrecken, wenn das Gemüse erst später weiter verarbeitet wird.

Empfehlung: Verwenden Sie gelochte Behälter, damit der Dampf von oben und unten einwirken kann. Verschiedene Gemüsesorten lassen sich ohne Geschmacksaustausch gleichzeitig garen. Die Schütthöhe in tieferen Behältern sollte 2/3 der Gesamthöhe nicht übersteigen.

Tiefkühlgemüse bitte nicht blockgefrostet verarbeiten.

Salzkartoffeln können vor dem Dämpfen in gesalzenes Wasser gelegt werden. Die Garzeiten sind abhängig von Qualität und Größe. Gelochte Behälter verwenden.

Beilagen

Beilagen wie Reis werden immer in ungelochten Behältern zubereitet, da sie Wasser zum Quellen brauchen.

Knödel

Beachten Sie beim Garen von Knödeln, dass diese nicht zu eng gelegt werden, da sie aufgehen. Bei Fertigprodukten die Herstellerhinweise beachten. Sensible Produkte wie beispielsweise „Böhmische Knödel“ gelingen bei 96 °C besonders gut.

Pasta

Pasta lässt sich im Dampf besonders schnell und ohne Qualitätsverlust wieder erhitzen.

1.2.3 Dämpfen im Temperaturbereich bei 99 - 130°C

Der Temperaturbereich von 99 - 130 °C eignet sich hervorragend für gefülltes Gemüse, Pellkartoffeln und Rote Beete. Bei verschiedenen, sonst sensiblen Gemüsen (z.B. Brokkoli) können die Garzeiten massiv verkürzt werden. Der Erhalt von Inhaltsstoffen und der Farbe verbessert sich dadurch.

1.3 BRATEN

Durch die individuelle Einstellung von Temperatur und Feuchte können z.B. Bratenstücke oder Großgeflügel schonend und mit außerordentlich geringem Bratverlust gegart werden. Speisen bleiben saftig, werden gleichmäßig gebräunt und knusprig. Das Übergießen der Fleischstücke entfällt.

Braten mit geringer Garraumfeuchte bis ca. 50 %

Besonders empfehlenswert zur Zubereitung von Bratenstücke und Großgeflügel.

Bratenstücke und Großgeflügel Die Bratenstücke werden auf Bleche oder Roste gelegt. Aber nie zu dicht, da sie sonst an den Berührungsstellen nicht genügend bräunen.

Je größer der Braten, umso niedriger die Garraumtemperatur. Achten Sie deshalb auf Fleischhöhe, Form und Gewicht.

 **Faustregel:**
Pro 1 cm Dicke ca. 10-12 Minuten Garzeit einplanen!

Wünschen Sie Saucen, schieben Sie einen geschlossenen Behälter in die unterste Schiene, fangen Sie den Fond auf, geben Sie, wenn gewünscht Wurzelwerk, Fleischabschnitte und Knochen sowie etwas Flüssigkeit hinzu und verarbeiten ihn später weiter.

Soßen Für leckere Natursoßen einen geschlossenen Behälter in die unterste Schiene schieben und den Bratenfond auffangen.

Durch Zugabe von Wurzelgemüse, Fleischabschnitten und Knochen erhalten Sie eine optimale Soßenbasis.

 Mit granitemaillierten GN-Einsätzen erhalten sie ein schöneres Bratergebnis.

Fleisch, Fisch und Gemüse  Für panierte Speisen kann jede Panade verwendet werden. Wichtig ist das Fetten der panierten Produkte.

Empfehlung: Granitemaillierte Bleche verwenden.

 Ideal zur Zubereitung von Steaks, Fischfilets und Grillgemüse ist der Hot Spot. Grillstreifen sorgen für ein appetitliches Aussehen.

Schockkühlen und späteres Fertigbraten im Kombidämpfer ist ebenfalls möglich.

Geflügel Geflügel kann frisch oder aufgetaut gegart werden. Spezielle Steckgestelle garantieren auch bei ganzen Hühnern ein perfektes Garergebnis.

1.4 GRATINIEREN

Suppen, Ragouts, Toastgerichte, Fleisch, Fisch und Gemüse sollten mit möglichst trockener, heißer Garraumluft überbacken werden. Durch sehr hohe Temperaturen wird der Bräunungseffekt beschleunigt und intensiviert.



Entfeuchtung aktivieren, um eine schöne Rösche entstehen zu lassen. Damit die Hitze überwiegend von oben wirken kann, Speisen in Formen oder auf Bleche geben.

Ideal zum Überkrusten von Schweinebauch, Haxen, etc.

1.5 GRILLEN

Alle Kurzbratstücke wie Steaks, Koteletts, Schnitzel, Hühnerbrust, Bratfisch, etc. werden ohne Zugabe von Feuchte gegart.

1.6 ARBEITEN MIT DER KERNTEMPERATUR

Die Kerntemperatur erfasst die Temperatur in der Mitte des Gargutes. Für ein gleichmäßiges Garergebnis misst der Kerntemperaturfühler die Temperatur entlang des Fühlers an mehreren Stellen gleichzeitig. Dies ermöglicht auch bei nicht exakter Positionierung des Fühlers, eine korrekte Erfassung der Kerntemperatur.

Positionieren des Kerntemperaturfühlers:

Die Metallspitze des Fühlers sollte möglichst vollständig im Gargut stecken (bis zum Griff). Vergewissern Sie sich, dass die Spitze nicht aus dem Gargut austritt.

Durch die automatische Kontrolle der Kerntemperatur wird Übergaren vermieden. Unabhängig von Größe und Gewicht des Gargutes ist eine gleichbleibende Qualität garantiert, ohne dass der Garvorgang beaufsichtigt werden muss.

Nach Erreichen der Kerntemperatur sind weitere Schritte, z.B. Gratinieren, Überkrusten, Reifen, Halten oder weitere Kerntemperaturschritte möglich. Bei mehreren Kerntemperaturschritten muss die Kerntemperatur des Folgeschrittes mindestens 1°C höher sein.



Der KT-Fühler muss unbedingt von Beginn an gesteckt werden, egal wann der Kerntemperaturschritt an der Reihe ist.

KERNTEMPERATUR - RICHTWERTE IN °C

SCHWEINEFLEISCH		WILD	
Schweinefilet/ Lende (rosa)	58 - 62	Rehrücken (medium)	54 - 58
Kotelette (durch)	63 - 68	Rehbraten	75 - 80
Schweinehals/ Nacken (durch)	72 - 76	Rehkeule, rosa	55 - 60
Spareribs (durch)	80 - 85	Wildschweinbraten	75 - 78
Oberschale (Medium)	63 - 68	Hirschrücken (medium)	54 - 58
Ganze Schinken in Kruste	67 - 69	Kaninchenkeule	58 - 62
Pulled Pork (durch)	90 - 94	Wildschweinefilet (medium)	58 - 64
Schweinerücken, rosa	60 - 65	Oberschale (Hirsch, Reh) medium	52 - 57
Schweineschulter	65 - 75	GEFLÜGEL	
Schweinebauch (medium)	80 - 85	Hähnchenschnitzel (durch)	78 - 80
Grill-Haxen (durch)	85 - 90	Hähnchenkeulen (durch)	78 - 80
Eisbein	85 - 90	Oberkeule (durch)	78 - 80
Kassler	60 - 68	Putenkeule (durch)	78 - 82
Fleischkäse (durch)	70 - 75	Hähnchen ganz (durch)	75 - 80
Ganze Schinken in Kruste	67 - 69	Hähnchenbrust (durch)	78 - 80
Krustenbraten (medium)	72 - 76	Puten	75 - 80
Spanferkelkeule (durch)	78 - 82	Gans	75 - 80
LAMM		Enten	75 - 80
Lammkeule (rosa)	58 - 60	Entenbrust, rosa	55 - 60
Lammkeule (medium)	64 - 70	FISCH	
Lammrücken (rosa)	55 - 60	Lachs	60 - 65
Lammfilet (medium)	50 - 55	Lachsrolle für Aufschnitt	58 - 60
Lammschulter (medium)	65 - 70	Hecht	63 - 78
Lammhüfte (medium)	55 - 60	Fisch- Mousse/ Klöße	65 - 68
Lammrack (medium)	56 - 60	Forelle	43 - 48
RIND- UND KALBFLEISCH		Thunfisch (glasig)	36 - 39
Rinderfilet rosa	55 - 60	SONSTIGE PRODUKTE	
Roastbeef	54 - 56	Galantinen	65 - 70
Rinderbraten	85 - 90	Pasteten	70 - 75
Rinderbrust	85 - 90	Terrinen	65 - 70
Kalbsrücken rosa	55 - 60		
Kalbsbraten	68 - 74		
Kalbshaxen	78 - 85		
Gefüllte Kalbsbrust	75 - 80		
Kalbshüfte (medium)	57 - 62		
Spareribs/ Kalb (durch)	86 - 90		

1.7 BACKEN

Umluft

Beim Umluftbacken mit dem Kombidämpfer kann die Temperatur um ca. 10 % niedriger eingestellt werden als bei herkömmlichen Öfen, womit optimale Backergebnisse erzielt werden.

Den Kombidämpfer immer vorheizen! Damit werden Teige stets mit der optimalen Backtemperatur gebacken und unnötige Qualitäts- und Zeitverluste vermieden.

Beschwädung

Mit der Taste „Beschwadern“ kann manuell Feuchtigkeit zugeführt werden. Besonders bei frischen Teiglingen führt eine Beschwädung zu Beginn des Backvorgangs zu besten Ergebnissen.

Die Beschwädungsmenge plus entsprechende Ruhezeit lässt sich auf der Backoberfläche auch bequem programmieren, um so kontinuierlich die gewünschten Backergebnisse wiederholen zu können.

Eine Beschwädung gegen Ende der Garzeit erzeugt zudem einen schönen Glanz auf der Oberfläche der Backwaren.

Back- und Springformen auf Roste stellen und auf genügend Abstand zwischen den Behältnissen achten.

2. ZUSATZFUNKTIONEN

Das Gerät bietet für jeden Garschritt zusätzliche Funktionen.
Zur Wahl stehen:

- Vorheizen (Standardeinstellung = 10% höher als die Gartemperatur)
- Lüftergeschwindigkeit (in 5 Geschwindigkeiten)
- Lüfterrad takten (in allen Geschwindigkeiten)
- Cook & Hold
- SPS (Steam Protection System/ Dampfschutzsystem)
- Halbe Energie

2.1 VORHEIZEN

Das Vorheizen ist eine der wichtigsten Funktionen an jedem Kombidämpfer, um kontinuierlich gleichbleibende Garergebnisse zu erreichen.

Als Grundeinstellung wird in der Vorheizphase die Temperatur um 10% erhöht. Bei Notwendigkeit kann die Standardeinstellung oder auch die Vorheiztemperatur individuell für jeden einzelnen Programmablauf angepasst werden.



Das Vorheizen kann beim Programmieren eines Kochprogramms mitgespeichert werden.

Ist die Cool Down Funktion im Einstellungsmenü aktiviert (Standard) fungiert das Vorheizen auch als Cool Down.

2.2 LÜFTERGESCHWINDIGKEIT & LÜFTERRAD TAKTEN

Die Lüftergeschwindigkeit lässt sich in fünf Stufen für jeden einzelnen Garschritt regeln. Gleichzeitig besteht die Möglichkeit, bei jeder Lüftergeschwindigkeit zusätzlich das Takten zu aktivieren.

Anwendung finden diese Einstellmöglichkeiten z.B.:

- beim Backen von sehr leichten Massen und Teigen
- beim Herstellen von Soufflés
- beim Rösten von Kernen, Samen oder Flocken
- beim Niedertemperaturgaren über sehr lange Zeiträume (z.B. über Nacht) um einerseits das Gargut zu schonen und andererseits Energie zu sparen
- beim Räuchern
- beim Warmhalten von Speisen
- beim Trocknen bzw. Herstellen von Chips aus Obst, Gemüse oder Fleisch- und Wurstwaren

2.3 COOK & HOLD

Cook & Hold ist für Reifephasen beim sehr langen Garen von Fleisch bzw. zum Warmhalten geeignet und hat eine Dauer von maximal 12 Stunden.



Grundsätzlich sollte die Cook & Hold Funktion nur nach dem Garen im Niedertemperaturbereich genutzt werden.

Folgende Parameter sind im Gerät fest hinterlegt:

- | | |
|--|--|
| 1. Garen über 80°C: | Es wird mit 80°C gehalten, Entfeuchtung deaktiviert, 20% Feuchte, Lüfter-Stufe 2 |
| 2. Kochen bis 80°C: | Die Haltetemperatur entspricht der Gartemperatur
Entfeuchtung deaktiviert,
20% Feuchte, Lüfter-Stufe 2 |
| 3. Garen mit Kerntemperatur:
(Garraumtemperatur bis 80°C) | Die Haltetemperatur entspricht der Gartemperatur
Entfeuchtung deaktiviert, 20% Feuchte, Lüfter-Stufe 2 |



Um die Einstellungen des Haltens individuell auf das Gargut abzustimmen, kann als letzter Garschritt ein Endlosschritt hinzugefügt werden.

2.4 SPS (STEAM PROTECTION SYSTEM)

Das SPS ist ein Dampfschutzsystem und dient in erster Linie dem Arbeitsschutz der Mitarbeiter. Es wird zwei Minuten vor Garende die Entfeuchtung aktiviert, ohne dabei die Bereitstellung von Feuchtigkeit zu unterbrechen. Der Dampfdruck, der sich im Garraum aufbaut wird so weitestgehend abgebaut. Der plötzliche Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumtüre wird so erheblich reduziert.

Anwendung findet diese Einstellung im letzten Garschritt bei den Betriebsarten Dampf und Kombidampf.



Für das Dämpfen von frischen Erbsen ist diese Funktion ungeeignet!

2.5 HALBE ENERGIE (E/2)

Die Funktion Halbe Energie schaltet einen Teil der Heizkreise ab und ist hauptsächlich zum Energiesparen einzusetzen.

Anwendung findet diese Funktion beim Warmhalten von Speisen oder bei langen Garzeiten (z.B. über Nacht) im Niedertemperaturbereich.



Für Produktionsphasen bzw. im Tagesgeschäft ist diese Funktion ungeeignet!

3. SONDERPROGRAMME

3.1 NIEDERTEMPERATURGAREN

Niedertemperaturgaren kann in allen drei Betriebsarten angewandt werden. Es dient zum schonenden Garen, um Garverluste zu reduzieren und durch den Erhalt der Struktur des Gargutes qualitativ ein schöneres Ergebnis zu erzielen.

Beim Niedertemperaturgaren wird immer mit langen Garzeiten (z.B. über Nacht) gearbeitet.



Das Bindegewebe in großen Fleischstücken wird aufgespaltet, ohne die Textur nachteilig zu verändern.

Reduzierte Lüfter-Geschwindigkeit und Takten können hier sehr gut eingesetzt werden.

3.2 Δ -T GAREN (DELTA-T GAREN)

Delta-T Garen ist eine Sonderform des Niedertemperaturgarens.

Mit dem Delta wird die Differenz zwischen der aktuellen Kerntemperatur und der aktuellen Garraumtemperatur eingestellt. Diese Differenz wird während des kompletten Garschrittes (Garzeit) konstant gehalten.

Das Gargut wird grundsätzlich mit viel Feuchtigkeit oder in einem Fond gegart.

Das Delta-T Garen ist ein sehr schonendes Garverfahren, bei dem Garverluste massiv reduziert werden können und die Struktur des Gargutes weitestgehend erhalten bleibt. Die Einstellungen sind immer genau an das jeweilige Gargut anzupassen.

Delta-T Garen wird in den meisten Fällen für große Fleischstücke, Gepökeltes oder Großfische mit sehr langen Garzeiten (z.B. über Nacht) angewendet.

Für ein besonders ruhiges Garraumklima wird standardmäßig mit getaktetem Lüfter gearbeitet.

Das Eingeben der Garzeit entfällt, da ausschließlich mit der Ziel-Kerntemperatur gearbeitet wird.



Delta-Werte zwischen 20°C und 50°C sind empfehlenswert.

Anwendungsbeispiele:

GARGUT	Δ -T EINSTELLUNG	FEUCHTE IN %	KERNTEMP. °C
Schweinenacken gepökelt	50 °C	15 -20 %	72 °C
Kochschinken	40 °C	100 %	72 °C

3.3 REGENERIEREN

Schonendes Wiedererhitzen von fertigen Speisen und Convenience-Produkten. Ein optimales Garraumklima garantiert, dass die Speisen frisch zubereitet aussehen und schmecken.

Die Regenerierzeiten richten sich vor allem nach Art, Größe und Zusammenstellung der Speise, sowie nach Höhe und Größe der Behälter (Teller, Platten, Menüschaalen). Ein zu hohes Aufschütten und zu dichtes Beieinanderliegen des Gargutes verlängert die Regenerierzeiten.

Das Regenerieren findet seine Haupteinsatzgebiete bei der Arbeit mit Convenience, täglichen Buffets (z.B. Kantinen, Hotels), im Eventbereich oder generell in der Gemeinschaftsverpflegung.

Es können nahezu alle Speisen regeneriert werden. Garraumtemperatur und Zeit sind dabei immer von der Art des Lebensmittels und dem existierenden Gar-Grad (Convenience-Stufe) abhängig.



Regenerieren Sie in einem Temperaturbereich zwischen 90°C und 130°C.

Regeneriert wird in der Regel immer mit Feuchtigkeit. Die Höhe der Feuchte kann dabei sehr unterschiedlich sein und richtet sich z.B.:

- nach der Art des Lebensmittels
- nach der Convenience-Stufe
- nach der Art des Geschirrs
- nach der Größe der verwendeten Behälter (und Menge im Behälter)
- nach dem zu erreichenden Gar-Grad
- nach gesetzlichen Vorschriften (speziell in der Gemeinschaftsverpflegung)
- nach zeitlichen Abläufen in der Küche
- u.a.

Unsere Kombidämpfer verfügen über vorgegebene Regenerier- bzw. Bankett-Programme und ermöglichen damit besonders einfaches und schnelles Regenerieren sowohl auf Tellern als auch in GN-Behältern.

4. EINSATZBEISPIELE GN-BEHÄLTER

GN Behälter, Bleche und Gitterroste		Höhe mm	EINSATZBEISPIELE
Blech	Edelstahl	20	<ul style="list-style-type: none"> • Dämpfen von Fischen und empfindlichen Lebensmitteln • Überbacken von Speisen, Frikadellen • Auftauen von verschiedenen Lebensmitteln und Beilagen • Als Deckel für tiefere Behälter
Behälter	Edelstahl	40	<ul style="list-style-type: none"> • Beilagen jeglicher Art • Gemüse, Knödel, Bratfische, Backwaren und Geflügel • Gemüse, Knödel, Reis
Behälter	Edelstahl	65	<ul style="list-style-type: none"> • Schmorgerichte, Reis, Eierstich, Gemüse, Knödel, Reis • Regenerieren von Speisen • Auffangschale für Fonds • Aufläufe und Gratins
Behälter	Edelstahl	100	<ul style="list-style-type: none"> • Auffangschale für Fonds • Herstellung von verschiedenen Jus und Demi Glas • Schmorgerichte
Behälter	Edelstahl	150	<ul style="list-style-type: none"> • Schmorgerichte (Gulasch, Große Bratenstücke) • Auffangschale für Fonds
Behälter gelocht	Edelstahl	55	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse aller Art Dämpfen • Verschiedene Beilagen zum Dämpfen Salzkartoffeln • Vakuumierte Ware zum „Sous Vide“ Garen
Behälter gelocht	Edelstahl	90	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse aller Art Dämpfen • Verschiedene Beilagen zum Dämpfen Salzkartoffeln • Vakuumierte Ware zum „Sous Vide“ Garen
Behälter gelocht	Edelstahl	90	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse aller Art Dämpfen • Verschiedene Beilagen zum Dämpfen Salzkartoffeln • Vakuumierte Ware zum „Sous Vide“ Garen
Bratblech	emailliert	20	<ul style="list-style-type: none"> • Backen von Biskuitmassen, Teegebäck, Strudel • Braten von Paniertem • Gratинieren von verschiedensten Gerichten
Behälter	emailliert	40	<ul style="list-style-type: none"> • Braten von verschiedenen Speisen (z.B. Bratkartoffeln) • Überbacken, Anbraten von Fleisch und Knochen • Backen von Blechkuchen
Behälter	emailliert	65	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten von Fleisch und Knochen • Herstellen von großen Braten incl. Sauce • Blechkuchen, Aufläufe, Gratins
Back- & Bratblech	Aluminium allseitig aufgekantet, KG-Flon	allseitig aufgekantet	<ul style="list-style-type: none"> • Backen von sämtlichen Backwaren
Backblech gelocht	Aluminium allseitig aufgekantet	allseitig aufgekantet	<ul style="list-style-type: none"> • Brötchen, Plunderteig, Brezen, Croissants etc.
Gitterrost	Edelstahl		<ul style="list-style-type: none"> • Bratenstücke aller Art und Größe und aller Gararten • Abstellen von verschiedensten Formen zum Backen • Auftauen und Regenerieren von Tellern
Geflügelrost	Edelstahl		<ul style="list-style-type: none"> • Garen von ganzen Hähnchen 1000-1500g (GN 1/1 = 8 Stück)
Hot Spot	Aluminium beschichtet		<ul style="list-style-type: none"> • Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse u.a. • Backen von Pizza, Flammkuchen, Brot
Frittierkorb Flexifry	Edelstahl		<ul style="list-style-type: none"> • Pommes, Rösti, Wedges u.a. Produkte zum Frittieren
Potatoe Baker	Aluminium beschichtet		<ul style="list-style-type: none"> • Backkartoffeln mit Schale, Folienkartoffeln

5. ZUBEREITUNGSBEISPIELE GENIUS^{MT}

Im folgenden Kapitel finden Sie eine Auswahl an Zubereitungsbeispielen für jede Lebensmittelgruppe.

In den Zubereitungsbeispielen werden zu jedem Garprodukt die optimalen Einstellungen für Garraum-Temperatur, Feuchte, und Garzeit, sowie die Werte für die Kerntemperatur detailliert angegeben. Die einzelnen Garschritte sind durch die genaue Auflistung leicht nachvollziehbar.

Die Rezeptangaben dienen als Empfehlung. Die Einstellungen können nach Ihren Vorstellungen beliebig angepasst werden.

Das Gerät bietet Ihnen dabei die Möglichkeit, bis zu 20 Garschritte zu einem Garprogramm zusammenzufassen und diese in der Programm Liste abzuspeichern, jederzeit aufzurufen, zu starten oder nachträglich anzupassen.

Bitte lesen Sie dazu die Bedienungsanleitung.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Beim Schmoren kann das Mirepoix generell als erster Schritt mit 220°C angebraten werden. Dann den Braten und Aromaten hinzugeben und mit Fond angießen.



Durch das Braten mit Knochen bleiben Keulen und Haxen besonders saftig und aromatisch.



Für Paniertes im Kombidämpfer immer Spezialfett benutzen. z.B.: Combi Phase

5.1 RIND- UND KALBFLEISCH

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
TAFELSPITZ VOM KALB IM FOND							
Tipp: mit Wasser, Gemüse und den Gewürzen ansetzen	GN geschl.	1	Dampf	105	100		78
KALBSBRATEN							
Tipp: Würzen und leicht ölen. Auffangschale unten einschieben	Gitterrost	1	Dämpfen	99	100	10	
		2	Kombidämpfen	140	40		72 - 77
		3	Heißluft	170	5-10		
KALBSHAXE							
Tipp: Würzen und leicht ölen. Auffangschale unten einschieben	Rost	1	Dämpfen	99	100	15	
		2	Kombidämpfen	140 - 150	40	50 - 60	
		3	Heißluft	180	offen	10 - 15	
KALBSBRUST GEFÜLLT							
Tipp: Würzen und leicht ölen. Auffangschale unten einschieben	Rost	1	Kombidämpfen	140 - 160	40		72 - 75
		2	Heißluft	160 - 180	offen	10 - 15	
ROASTBEEF							
Tipp: Vorheizen!	Gitterrost	1	Heißluft	200	offen	10	
		2	NT-Garen	80	0		54
RUMPSTEAK GEGRILLT							
Tipp: Vorheizen!	Hot Spot	1	Heißluft	240	offen	8 - 10	o. 54 - 57
RINDERROULADEN							
Tipp: Vorheizen!	GN 65 mm	1		220	0	10	
Nach dem 1. Schritt mit Fond auffüllen.		2		110	30	90	
OSSO BUCCO							
Tipp: Granitemailliertes GN verwenden	GN 65 mm	1	Kombidämpfen	130 - 150	30	90 - 120	
RINDERBRATEN							
Tipp: Brust (auch zum Füllen) oder Schulter,	GN 65 mm	1	Heißluft	180	offen	15 - 20	
Granitemailliertes GN verwenden, gut würzen, leicht mehlieren, nach 1.Schritt angießen		2	Kombidämpfen	140	40	90 - 120	o. 83 - 85

5.2 SCHWEINEFLEISCH

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
GRILLHAXE ODER BAUCH							
Tipp: evtl. vorher marinieren	Gitterrost	1	Dampf	99	100	30	
KT-Fühler von Beginn an stecken!		2	Kombidämpfen	140	40		76
Bauch nach 1.Schritt einschneiden und Einschnitte gut salzen		3	Heißluft	210 - 230	offen	15-20	
SPARERIBS							
Tipp: Vorheizen, gut marinieren bzw. würzen	Gitterrost	1	Dämpfen	99	100	30	
		2	Kombidämpfen	140	40	35	
		3	Heißluft	180	offen	10 - 15	
SCHWEINENACKEN GANZ							
Tipp: Würzen und leicht ölen. Auffangschale unten einschieben oder GN geschlossen verwenden und Fond abgießen	Gitterrost	1	Kombidämpfen	130	30-40		85
BACKSCHINKEN							
Tipp: Schwarte entfernen oder nach 1. Schritt einschneiden.	Gitterrost	1	Dämpfen	85	100		40
Auffangschale unten einschieben		2	Kombidämpfen	140	40		68
		3	Heißluft	200 - 220	offen	15 - 20	
KASSELERRÜCKEN							
Tipp: Tasche einschneiden und füllen.	Gitterrost	1	Heißluft	120	zu		64
KASSELER IM BROTTTEIG							
Tipp: Rohes Kasseler verwenden	GN 20 mm	1	Heißluft	160 - 180	zu		65
Granitemailliertes GN verwenden		2	Heißluft	180	offen	10 - 15	
KOCHSCHINKEN							
Tipp: Auffangschale unten einschieben	Gitterrost	1	Dämpfen	75	100		72
EISBEIN							
Tipp: Auffangschale unten einschieben	Gitterrost	1	Dämpfen	105	100		85

5.3 LAMMFLEISCH

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
LAMMKEULE							
Tipp: Hohl auslösen und füllen	Gitterrost	1	Kombidämpfen	150	30	30	
Tipp: Granitemailliertes GN verwenden, um Sauce zu ziehen, oder Auffangschale einschieben		2	Kombidämpfen	80	15		56
LAMMKRONE							
Tipp: Vorheizen!	Gitterrost	1	Heißluft	200 - 220	offen		52
LAMMSCHULTER							
Tipp: Granitemailliertes GN verwenden, um Sauce zu ziehen, oder Auffangschale einschieben	Rost	1	Kombidämpfen	150	40		54
LAMMRÜCKEN							
Tipp: Vorheizen!	Rost	1	Heißluft	160	offen		50 - 52
BARONSTÜCK							
Tipp: Vorheizen! Gut würzen	Gitterrost	1	Kombidämpfen	140 - 180	30		54 - 58

5.4 GEFLÜGEL

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
HÄHNCHENKEULEN (CA. 220-260G)							
Tipp: Kräftig würzen. Vorheizen!	Gitterrost	1	Kombidämpfen	160	30	10	
		2	Kombidämpfen	180	15	10	
		3	Heißluft	210	offen	10	

HÄHNCHEN GANZ (1000-1350G)

Tipp: Geflügelrost verwenden. Kräftig würzen. Vorheizen!	Geflügelrost	1	Kombidämpfen	160	30	15	
		2	Kombidämpfen	180	15	15	
		3	Heißluft	210	offen	15	

ENTE (2,4-2,8KG)

Tipp: Würzen und leicht ölen. Auffangschale unten einschieben	Gitterrost	1	Dämpfen	99	100	30	
		2	Kombidämpfen	130	50	90-120	o. 72
		3	Heißluft	180-200	offen	20	

GANS (3,2-4KG)

Tipp: GN 65 mm granitemailliert als Auffangschale	Gitterrost	1	Dämpfen	99	100	45	
		2	Kombidämpfen	130	50	150-180	o. 72
		3	Heißluft	180-200	offen	20	

ENTENKEULE

Tipp: GN 40-65 mm granitemailliert. Vorheizen!	GN geschl. 40-65 mm	1	Kombidämpfen	160	30		85
--	---------------------	---	--------------	-----	----	--	----

GÄNSEKEULE CA. 400-650G

Tipp: GN 40-65 mm granitemailliert. Vorheizen!	GN geschl. 40-65 mm	1	Dämpfen	99	100	15	
		2	Kombidämpfen	120	30		75
		3	Heißluft	150	offen		88

HÄHNCHENBRUST POCHIERT OHNE HAUT (140-180G)

Tipp: Blech leicht fetten. Vorheizen!	GN geschl. 40-65 mm	1	Dämpfen	99	100	15	
---------------------------------------	---------------------	---	---------	----	-----	----	--

COQ AU VIN

Tipp: GN 65 mm granitemailliert. Vorheizen!	GN geschl. 65 mm	1	Kombidämpfen	130	30	40	
---	------------------	---	--------------	-----	----	----	--

5.5 WILD UND WILDGEFLÜGEL

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
REHKEULE							
Tipp: Vorheizen! GN 40 o. 65 mm granitemailliert als Auffangschale. Evtl. bardieren und binden.	Gitterrost	1	Kombidämpfen	140 - 160	30	60 - 70	o. 72
REHRÜCKEN							
Tipp: Evtl. bardieren. GN 40 mm granitemailliert oder direkt mit Mirepoix ansetzen und angießen	Gitterrost	1	Kombidämpfen	160	20		55
HIRSCHKEULE GESCHMORT							
Tipp: Mit Mirepoix ansetzen und mit Fond angießen. GN 65 mm granitemailliert.	GN geschl. 65 mm	1	Kombidämpfen	120 - 140	30	90 - 120	o. 62
FASAN							
Tipp: Evtl. bardieren und binden.	Gitterrost	1	Kombidämpfen	160	30	15 - 20	
		2	Heißluft	160 - 180	offen	10 - 15	
HASENKEULE GESCHMORT							
Tipp: GN 40-65 mm granitemailliert. Vorheizen! Mit Mirepoix ansetzen und mit Fond angießen.	GN geschl. 40-65 mm	1	Kombidämpfen	130 - 150	50	60 - 90	o. 62

5.6 MISCH- UND HACKFLEISCHPRODUKTE

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
PAPRIKASCHOTE GEFÜLLT							
Tipp: GN granitemailliert 65 mm	GN geschl. 65 mm	1	Kombidämpfen	150	30	30	
		2	Heißluft	160 - 180	offen	15	
KOHLROULADEN							
Tipp: Im Fond garen	GN geschl. 65 mm	1	Kombidämpfen	140	30	45	
FLEISCHKÄSE/ LEBERKÄSE							
Tipp: 2kg in Fleischkäseform	Gitterrost	1	Heißluft	130	offen		68
FRIKADELLEN CA.150G							
Tipp: GN 20 mm granitemailliert	GN geschl. 20 mm	1	Heißluft	220 - 230	offen	12	
HACKBRATEN CA. 2KG							
Tipp: GN 40 o. 65 mm granitemailliert. Behälter fetten. Vorheizen.	GN geschl. 40 o. 65 mm	1	Kombidämpfen	140	30		65
		2	Kombidämpfen	180	30		75
LASAGNE							
Tipp: GN 40-65 mm granitemailliert. Vorheizen!	GN geschl. 40-65 mm	1	Kombidämpfen	150	30	45	
GEMÜSEAUFLAUF							
Tipp: GN 40-65 mm granitemailliert. Vorheizen! Betriebsart von Gemüsesorte und Gesamtfeuchte des Produktes abhängig	GN geschl. 40-65 mm	1	Kombidämpfen o. Heißluft	160	30	45	
KARTOFFELGRATIN							
Tipp: GN 40-65 mm granitemailliert. Vorheizen!	GN geschl. 40-65 mm	1	Heißluft	150	offen	50	

5.5 WEITERE FLEISCHPRODUKTE

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
WIENER O. FRANKFURTER							
Tipp: GN geschlossen mit Fond. Vorheizen!	GN gelocht o. geschl.	1	Dämpfen	80	100	20	o. 75
WEISSWÜRSTE							
Tipp: Im Fond bedeckt garen	GN bis 65 mm	1	Dämpfen	78	100	20 - 25	
BLUT- und LEBERWÜRSTE							
Tipp: Im Fond bedeckt garen	GN geschl.	1	Dämpfen	75	100		72
LYONER KALIBER 80							
Tipp: Im Fond bedeckt garen	GN geschl.	1	Dämpfen	75	100		72
WURST in GLÄSERN							
Tipp: 250g Glas	GN geschl.	1	Dämpfen	105	100	50	

5.8 FISCH UND MEERESFRÜCHTE

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTMP. °C
LACHSFILET POCHIERT							
Tipp: Blech einfetten, vor dem Garen marinieren	GN geschl.	1	Dämpfen	78	100	8-12	
LACHSSTEAK							
Tipp: GN 20 mm granitemailliert	GN 20 mm	1	Heißluft	250	offen	8 - 12	
FORELLE GANZ GEBRATEN							
Tipp: GN 20 mm granitemailliert, Mehliert als „Müllerin“	GN geschl.	1	Heißluft	230	offen	8-12	
FORELLE BLAU							
Tipp: Im Fond garen	GN geschl.	1	Dämpfen	99	100	15 - 18	
STEINBUTT KLEIN POCHIERT							
Tipp: Im Fond garen	GN geschl.	1	Dämpfen	80	100	25	
SEEZUNGENRÖLLCHEN GEFÜLLT							
Tipp: Blech einfetten, vor dem Garen marinieren	GN geschl.	1	Dämpfen	78	100	12 - 15	
MUSCHELN							
Tipp: Fond würzen und mit etwas Wein angießen	GN geschl.	1	Dämpfen	99	100	10 - 15	
GARNELEN POCHIERT							
Tipp: im Fond garen	GN geschl.	1	Dämpfen	78	100	10 - 15	85
GARNELEN GEGRILLT							
Tipp: GN 20 mm granitemailliert. Vorheizen!	GN geschl.	1	Heißluft	220 - 240	offen	6 - 10	
FISCHTERRINE							
Tipp: auch Timbalformen nutzbar	GN geschl.	1	Dämpfen	78	100		75
FISCH GANZ GEDÄMPFT							
Tipp: GN 65 mm	GN geschl.	1	Dämpfen	78	100		68

5.9 PANIERTES

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
BACKHÄHNCHEN (OBERKEULENFLEISCH AUSGELÖST)							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert. Beidseitig fetten	GN 20 mm	1	Heißluft	220 - 230	offen	11 - 13	
KOTELETT (SCHWEINRÜCKEN PORTIONIERT MIT KNOCHEN)							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert. Beidseitig fetten	GN 20 mm	1	Heißluft	220 - 230	offen	12	
SCHNITZEL WIENER ART							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert. Beidseitig fetten	GN 20 mm	1	Heißluft	220 - 230	offen	8	
FISCHSTÄBCHEN FRISCH (Backfisch)							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert. Beidseitig fetten	GN 20 mm	1	Heißluft	220	offen	6 - 8	

5.10 EIER SPEISEN

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
EIER							
Tipp: Vorheizen! 5 Min.: weich, 8 Min.: wachweich, 12 Min.: hart	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	12	
EIERSTICH							
Tipp: Im geschlossenen Gerät nachziehen lassen	GN geschl.	1	Dämpfen	80	100	45	
EIER POCHIERT							
Tipp: Nach dem Garen sofort abschrecken und schälen	GN gelocht	1	Dämpfen	80	100	6	

5.11 SÄTTIGUNGSBEILAGEN

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTMP. °C
KARTOFFEL GESCHÄLT, HALBIERT							
Tipp: Können vorher in Salzwasser eingelegt werden	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	35	
PELLKARTOFFELN							
Tipp: Kartoffelart (mehlig, fest, vorwiegend fest)	GN gelocht	1	Dämpfen	130	100	40	
BRATKARTOFFELN							
Tipp: GN 20 mm granitemailliert. Bis 1,5 kg Kartoffeln in Scheiben. Fetten. Vorheizen.	GN 20 mm	1	Heißluft	180	offen	30	
BAKED POTATO							
Tipp: Potato Baker nutzen oder Kartoffeln in Folie einwickeln	GN geschl.	1	Heißluft	150	offen	45	
REIS							
Tipp: Angießen mit Wasser oder Brühe, bis der Reis bedeckt ist. 1-1,5kg Langkornreis. Garzeit an die Reissorte anpassen. Vorheizen!	GN geschl. 65 mm	1	Dämpfen	99	100	25	
WILDREIS							
Tipp: Vorheizen! Angießen mit Wasser oder Brühe, bis der Reis bedeckt ist.	GN geschl. 65 mm	1	Dämpfen	99	100	30 - 35	
KNÖDEL CA. 90G							
Tipp: Blech leicht fetten. Vorheizen! Alle Knödelsorten	GN geschl. 40-65 mm	1	Dämpfen	99	100	20 - 25	
GRILLKARTOFFEL KLEIN MIT SCHALE							
Tipp: GN 20 mm granitemailliert. Fetten & vorheizen! Kartoffel vorkochen bzw. dämpfen.	GN 20 mm	1	Heißluft	220	offen	9	

5.12 GEMÜSE

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTMP. °C
BLUMENKOHL FRISCH							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Schnittform anpassen	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	15 - 18	
KAROTTEN							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Schnittform anpassen. Verschiedene Farben nicht mischen.	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	12 - 15	
KOHLRABI							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Schnittform anpassen	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	12 - 15	
GEMÜSEMAIS							
Tipp: Vorheizen!	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	12 - 15	
MAISKOLBEN							
Tipp: Vorheizen! Zum Grillen geeignet.	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	20 - 25	
ROMANESCO							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Schnittform anpassen	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	12 - 15	
ROSENKOHL							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Größe anpassen.	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	15 - 18	
SPARGEL WEISS							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Größe anpassen.	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	15	
SPARGEL GRÜN							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Größe anpassen.	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	8 - 12	
TOMATEN ABZIEHEN							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Größe anpassen.	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	1 - 3	
SPINAT FRISCH							
Tipp: Vorheizen! Garzeit an Größe anpassen.	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	1 - 3	

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
WIRSING BLÄTTER							
Tipp: Vorheizen!	GN gelocht	1	Dämpfen	99	100	8 - 10	
SAUERKRAUT							
Tipp: Vorheizen! Würzen und etwas Brühe angießen. GN 65 mm	GN geschl. 65 mm	1	Dämpfen	99	100	40	
RATATOUILLE GEMÜSE							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert Gemüse fetten. Garzeit an Schnittform anpassen.	GN 20 mm	1	Heißluft	230	offen	12	
PAPRIKA GEBRATEN							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert. Gemüse fetten. Garzeit an Schnittform anpassen.	GN 20 mm	1	Heißluft	240	offen	12	
GRILLGEMÜSE/ ANTIPASTI							
Tipp: Vorheizen inkl. Hot Spot. Gemüse fetten. Garzeit an Schnittform anpassen.	Hot Spot	1	Heißluft	240	offen	8 - 12	



Wenn gedämpftes Gemüse weiterverarbeitet oder erst später serviert wird, sollte es sofort runtergekühlt werden!

5.13 BACKWAREN

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
BREZEN TK							
Tipp: Vorheizen! Backblech gelocht KG Flon	Backblech gelocht	1	Heißluft	165	offen	16	
BRÖTCHEN & BAGUETTE (VORGEBACKEN TK)							
Tipp: Vorheizen! Backblech gelocht KG Flon	Backblech gelocht	1	Kombidämpfen	180	30	8	
		2	Heißluft	180	offen	4	
PLUNDERGEBÄCK (TK, FRISCH)							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlos- sen KG Flon.	Backblech geschl.	1	Heißluft	140	200 ml + 40 sec Ruhe	3	
Backzeit an Plundergröße anpassen	.	2	Heißluft	175	zu	14	
		3	Heißluft	175	offen	2	
CROISSANTS							
Tipp: Vorheizen! Backblech gelocht KG Flon. Backzeit an Größe anpassen.	Backblech gelocht	1	Heißluft	175	200 ml + 50 sec Ruhe	14	
15-20 min antauen lassen		2	Heißluft	180	offen	4	
BISKUITBODEN (FÜR ROLLE)							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert Blech mit Backpapier auslegen. Teig max. 1,5cm	GN geschl.	1	Heißluft	165	offen	10	
BLÄTTERTEIG, PASTETEN, FLEURONS							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlos- sen KG Flon. Gebäck vorher mit Eigelb einpinseln	Backblech geschl.	1	Heißluft	165	offen	12 - 15	
TEEGBÄCK							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossen	Backblech geschl.	1	Heißluft	165	offen	8 - 12	
WINDBEUTEL							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossen	Backblech geschl.	1	Heißluft	180	zu	10	
Evtl. Lüfterstufe 1 bzw. halbe Lüfterge- schwindigkeit		2	Heißluft	180	offen	2	
RÜHRKUCHEN							
Tipp: Vorheizen! Spring- oder Kastenform zu 2/3 befüllen	GN	1	Heißluft	155	offen	55	

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTAMP. °C
HEFEZOPF							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossenen KG Flon oder GN granitemailliert	Backblech geschl.	1	Heißluft	155	100ml+ 40sec. Ruhe	30	
20 mm. Blech mit Backpapier auslegen. Zopf ca. 500g		2	Heißluft	175	offen	10	

MANDELHIPPEN							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossenen KG Flon. Nach dem Backen sofort vom Blech	Backblech geschl.	1	Heißluft	200	offen	5	

MINI BRIOCHE							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossenen KG Flon oder Backform.	Backblech geschl.	1	Heißluft	180	150ml+ 40sec. Ruhe	20	
		2	Heißluft	165	offen	5	

MUFFIN MINI							
Muffinform zu 2/3 befüllen und auf GN 20 mm granitemailliert setzen	GN geschl.	1	Heißluft	175	offen	12	

MUFFIN GROSS							
Muffinform zu 2/3 befüllen und auf GN 20 mm granitemailliert setzen	GN geschl.	1	Heißluft	175	offen	18	

SAUERTEIGBROT (CA. 1KG)							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert oder Hot Spot	GN geschl.	1	Heißluft	175	250ml+ 50sec. Ruhe	55	
		2	Heißluft	180	offen	8	

OBSTTARTE MIT MÜRBTEIG							
Tipp: Vorheizen! GN 20 mm granitemailliert Springform, Tarteform. Form fetten und mit Semmelbrösel bestreuen	GN geschl.	1	Heißluft	165	offen	35	

PROFITEROLS (15G)							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossen	Backblech geschl.	1	Heißluft	180	zu	6	
		2	Heißluft	180	offen	1	



Beim Backen sollte unbedingt die Vorheizfunktion genutzt werden!

5.14 DESSERT UND SÜSSSPEISEN

	BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
SCHOKOKUCHEN (FLÜSSIGER KERN)							
Tipp: Vorheizen! Kleine Formen oder Tassen.	GN	1	Heißluft	165	offen	14	
TOPFENPALATSCHINKEN							
Tipp: Vorheizen! GN 40 mm granitemailliert	GN geschl.	1	Heißluft	145	offen	30	
SOUFFLE							
Tipp: Vorheizen! Timbale-Formen oder Porzellanschale verwenden. Form Fetten. Während der Backphase nicht öffnen.	GN geschl.	1	Heißluft	180	offen	17	
KÄSEKUCHEN							
Tipp: Vorheizen! GN 40 mm granitemailliert. Blech einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen	GN geschl.	1	Heißluft	145 - 155	offen	55	
APFELSTRUDEL (TK CA. 2KG)							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossenen KG Flon. Backzeit an Strudelgröße anpassen	Backblech geschl.	1	Heißluft	175	offen	45	
BLÄTTERTEIG, PASTETEN, FLEURONS							
Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossenen KG Flon. Gebäck vorher mit Eigelb einpinseln	Backblech geschl.	1	Heißluft	165	offen	12 - 15	

BEHÄLTER	GARSCHRITT	BETRIEBSART	TEMPERATUR °C	FEUCHTE IN %	GARZEIT IN MIN.	KERNTEMP. °C
----------	------------	-------------	---------------	--------------	-----------------	--------------

CREME CARAMEL

Tipp: Garzeit an Schalengröße und Menge anpassen	GN geschl.	1	Heißluft	80	zu	55	
--	------------	---	----------	----	----	----	--

Wenn mit Dampf gearbeitet wird: Schalen einzeln mit Folien abdecken.

TEEGBÄCK

Tipp: Vorheizen! Backblech geschlossen	Backblech geschl.	1	Heißluft	165	offen	8 - 12	
--	-------------------	---	----------	-----	-------	--------	--

WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND
UM UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER.

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
application@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 395-156
service@eloma.com



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence