

WIE FUNKTIONIERT DAS? OFEN UND GRILL

Komfort wie zu Hause
in Ihrem Wohnwagen oder Wohnmobil



Ofen und Grill

Ein Ofen in Ihrem Wohnwagen oder Wohnmobil bietet Ihnen das luxuriöse Gefühl eines multifunktionalen Kochens wie zu Hause. Von Croissants und Toast am Morgen bis zu einer Pizza am Abend.

Die Gasöfen haben je nach gewähltem Modell unterschiedliche Kapazitäten. Sie können sich optional für einen integrierten Grill entscheiden, oder wenn der Platz ausreicht, können Sie einen Kocher mit einem separaten Ofen und Grill so wie einem Kochfeld wählen.

Wenig Platz bedeutet nicht, dass Sie beim Kochen im Urlaub Kompromisse eingehen müssen.



Ofen und integrierter Grill

2

1



Ofen und Grill, in einem Kocher integriert

Tipps

- Ihre Backofen- Grillkombination ist vermutlich kleiner als die, die Sie zu Hause verwenden. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie die passenden Backpfannen verwenden und das Rezept für Ihre Backwaren auf die Gegebenheiten anpassen.
- Die Öfen für Wohnmobile werden durch eine Flamme aufgeheizt. Um die Wärme zu absorbieren und zu verteilen können Sie einen Ofenstein auf dem Rost, in der Mitte oder oben verwenden.
- Verwenden Sie eine Ofenschale, die den Brenner des Ofens nicht blockiert, welche Sie auf dem Boden oder im unteren Ofeneinschub platzieren, um Lebensmittel oder Fette aufzufangen, die eventuell während des Garens herunterfallen oder tropfen. Damit bleibt Ihr Ofen sauber.



Mehr Tipps und Tricks von Thetford?
Werden Sie jetzt ein Thetford Friend.



www.thetford.com

1 OFEN



Unterwegs kochen wie zu Hause

Gasöfen für Wohnmobile oder Wohnwägen funktionieren ähnlich Gasöfen, den Sie eventuell zu Hause verwenden. Im Gegensatz zu Heißluftöfen tendiert ein Gasofen zu Temperaturunterschieden im Innenraum des Backofens, da diese keinen Lüfter für das Zirkulieren der Luft besitzen.



Die Temperaturunterschiede zwischen den einzelnen Rostpositionen bieten jedoch den Vorteil, dass verschiedene Gerichte, die unterschiedliche Temperaturen benötigen, gleichzeitig zubereitet werden können. Damit wird das zum beheizen benötigte Gas für den Ofen maximal genutzt.

1. Das Garen im Ofen:

- Die Zündung muss immer bei offener Ofentür erfolgen.
- Zündvarianten:  
- Die Temperatur im Ofen wird über ein thermostatisches Gasventil reguliert und ist im Bereich von 120 °C bis 240 °C einstellbar.
- Achten Sie darauf, den Ofen nicht mit Gargut zu überfüllen. Lassen Sie genug Freiraum, zwischen den Rosten und Schalen, damit die Wärme ungehindert zirkulieren kann. Thetford bietet auch einen Ofen (Kocher-Backofenkombination) mit Umluft für eine optimale Luftzirkulation an.

2. Vorheizen




Ein vorgeheizter Ofen gart effizienter.



Es wird eine Vorheizdauer von 10 Minuten empfohlen. Optimal ist eine Vorheizdauer von 15-20 Minuten. Die eingestellte Temperatur wird in diesem Zeitraum vollständig erreicht.

3. Kochen

Eine Kurzanleitung für das Garen mit dem Ofen.

Gass- tufe				Gericht
1/4-1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Baiser
1	110 °C	130 °C	150 °C	Früchtekompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Früchtekuchen, Milchreis
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, Mürbeteigkekse (Short-bread)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Englischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge)
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskuit, Pfeffernüsse
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mürbeteig
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brot, Scones, Blitz-Blätterteig
8	200 °C	220 °C	245 °C	Blätterteig
9	215 °C	240 °C	260 °C	Schnelle Bräunung

2 GRILL

Die perfekte Zubereitung

Grillen ist ein Gargvorgang bei sehr hoher Hitze über eine kurze Zeitraum. Dabei werden die Speisen der direkten Wärmestrahlung durch den Brenner des Grills, welcher sich über dem Gargut befindet, ausgesetzt. Diese Methode ist ideal zum Toasten für Brot und das Garen von dünneren Fleischscheiben und Fisch.



1. Das Grillen:

- Die Zündung des Grills muss immer bei offener Grilltür erfolgen.
- Zündvarianten:  
- Die Grilltür muss bei Verwendung des Grills offen bleiben. Der Brenner des Grills funktioniert effizient, wenn erwärmte Luft und Umgebungsluft zirkulieren. Das Schließen der Tür verhindert dies.

2. Vorheizen

Ein vorgeheizter Grill grillt effizienter.



Aus diesem Grund wird eine Vorheizdauer von 3 – 5 Minuten empfohlen.

3. Grillen



- Abhängig von Ihren Kochanforderungen können Sie verschiedenen Höhen für das Rost im Ofen wählen.
- Möglicherweise müssen Sie die Position des Gargutes während des Grillens ändern oder es wenden, um ein gleichmäßiges Garen und Bräunen sicherzustellen.
- Eine Grillpfanne kann im Grill oder Ofen verwendet werden. Die Grillpfanne von Thetford hat einen Griff, welcher das Herausnehmen oder einschieben erleichtert. Entfernen Sie den Griff immer, wenn die Pfanne unter dem Grill steht, da er sonst sehr heiß wird.