

Backofen

Combair SE

Bedienungsanleitung
Einstelltipps



Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
°C	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
 Min.	Dauer in Minuten
 Std.	Dauer in Stunden
	Auflage
	Zubehör

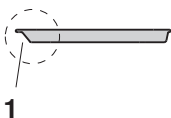
Betriebsarten

Taste  antippen	Betriebsart		Taste  antippen	Betriebsart	
1×		Ober-/Unterhitze	5×		Heissluft feucht
2×		Ober-/Unterhitze feucht	6×		PizzaPlus
3×		Unterhitze	7×		Grill
4×		Heissluft	8×		Grill-Umluft

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die Garraumtemperaturen und Auflagen für dieses Gerät teilweise nicht optimal. In den folgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

- Original-Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.



Brot, Zopf		°C	 Min.	 Min.		
Brot		200–210	5 Min.	40–50	2	
		190–200	5 Min.	40–50	1 + 3	
Brötchen		210–220	5 Min.	25–30	2	
		190–200	5 Min.	25–30	1 + 3	
Zopf		190–200	5 Min.	30–40	2	
		170–190	5 Min.	30–40	1 + 3	

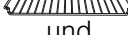
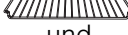
Kuchen, Cake, Torte		°C	 Min.		
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		165–175	ja	50–65	2
Torte (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170–180	ja	45–55	2
Linzertorte		170–180	ja	45–55	2
Biscuittorte		180–190	ja	30–40	2
Biscuitroulade		190–200	ja	7–10	2
		180–190	ja	8–12	1 + 3
Mürbeteig blindbacken		190–200	ja	20–25	2
Mürbeteig mit Früchten		180–190	ja	45–55	2
		170–180	ja	45–55	2
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf		180–200	ja	35–45	2
Luzerner Lebkuchen		170–180	ja	60–70	2
Blechkuchen		180–190	ja	20–30	2
Apfelstrudel		190–200	ja	30–35	2
Meringuierter Kuchen		130–150	ja	25–35	3
Japonaiboden (dünner Nussbiscuitboden)		150–170	ja	20–30	2
		140–160	ja	20–30	1 + 3

Kleingebäck		°C	 °C	 Min.		
Apérogebäck		190–200	ja	7–15	2	
		180–190	ja	7–12	1 + 3	
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-, Nussgipfel usw.)		170–190	ja	15–25	2 1 + 3	
Hefe-Kleingebäck		170–190	ja	15–25	2	
Eclairs, Ofenküchlein		160–180	ja	25–35	2	
Makrönli		160–180	ja	10–15	2	
Brunsli, Zimtsterne		160–180	ja	8–12	2	
		150–170	ja	10–15	1 + 3	
Mailänderli, Spitzbuben		160–170	ja	10–15	2	
		150–160	ja	10–15	1 + 3	
Basler Leckerli		170–180	ja	15–20	2	
Anisgebäck, Chräbeli		130–140	ja	20–25	2	
		120–130	ja	20–25	1 + 3	
Meringues (nach dem Backen über Nacht trocknen lassen)		100–110	nein	45–90	2	
Bruschetta, Knoblauchbrot		200–210	ja	5–10	2	
Toast Hawaii		200–220	ja	15–20	2	

Wähen, Pizza		°C	 Min.	 Min.	
Früchtewähe		200–210	ja	40–50	2
		170–190	ja	40–50	2
		180–190	ja	40–50	1 + 3
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		170–190	ja	35–45	2
		190–200	ja	35–45	2
		170–190	ja	35–45	1 + 3
Pizza frisch (Pizza tiefgekühlt, gemäss Angaben des Herstellers)		200–220	ja	20–25	2
		200–220	ja	20–25	2
		190–200	ja	20–25	1 + 3

- Bei gefrorenen oder frischen Früchten – welche stark saften – den Guss erst nach einer Backdauer von 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

Auflauf, Gratin		°C	 Min.	 Min.	
Auflauf süss		190–200	ja	30–45	2
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffel)		190–200	ja	30–45	2
Lasagne, Moussaka		200–210	ja	30–40	2
Gemüse gratinieren		220–230	ja	5–10	2
		230	5 Min.	5–10	3

Fleisch		°C		 Min.		
Kalbsschulter		200–210	ja	60–90	2	
Roastbeef		200–220	ja	35–45	2 1	 und 
Rindsschulter		180–190	ja	70–90	2	
Schweinshals		200–210	ja	60–90	2	
Schweinsschulter geschmort		210–220	ja	60–90	2	
Schweinsschulter gebraten		180–190	ja	60–90	2	
Lammgigot		210–220	ja	100–120	1	 und 
Hackbraten		190–210	ja	50–80	2	
Fleischkäse		160–170	ja	45–60	2	
Filet im Teig		200–210	ja	25–35	2	
Koteletts *		250	5 Min.	12–16	4	
Bratwürste *		250	5 Min.	12–16	3	 und 

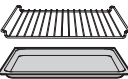
* Nach der halben Dauer wenden.

Geflügel, Fisch		°C		 Min.		
Poulet ganz *		180–190	nein	60–80	2	 und
Poulet 4 Hälften *		220–230	5 Min.	60–70	1	
Pouletschenkel *		250	5 Min.	25–35	3 2	
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		200–220	ja	20–30	2	

* Nach der halben Dauer wenden.

Niedertemperaturgaren		°C		 Std.		
Rindsfilet		80–90	nein	2–3	2	
Roastbeef		80–90	nein	2½–3½	2	
Schweinsnierstück		90–100	nein	3–4	2	

Garen im Römertopf		°C		 Min.		
Poulet		200–220	nein	60–70	2	
Braten		200–220	nein	80–90	2	
Saftplätzli		200–220	nein	50–70	2	

Dörren, Trocknen		°C		 Std.		
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein	7–8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	
Pilze geschnitten		50–60	nein	5–8		
Kräuter		40–50	nein	3–5		
Aprikosen		60–70	nein	14–16		



Übertrocknung führt zu Brandgefahr!
Überwachen Sie das Dörren und Trocknen.

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ▶ Original-Kuchenblech oder Gitterrost mit Backpapier auslegen, Lebensmittel darauf verteilen und in geeignete Auflage schieben.
- ▶ Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ▶ Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.



Im Garraum können maximal 3 Auflagen gleichzeitig verwendet werden.

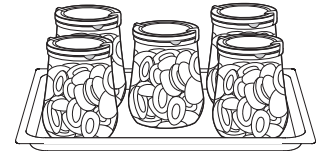
Sterilisieren, Einmachen

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern.



Stellen Sie maximal 5 Gläser auf das Original-Kuchenblech.

- ▶ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- ▶ Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf Original-Kuchenblech stellen. Gläser dürfen sich nicht berühren.
- ▶ Betriebsart ☐ 150 °C wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Nach ca. 60 bis 90 Minuten steigen in der Flüssigkeit in kurzen Abständen kleine Bläschen auf.
- ▶ Garraumtemperatur auf 30 °C stellen und Gläser während 40 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Durch Antippen von Taste ☐ Gerät ausschalten.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



Notizen

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.
Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Modell-Nr.	Masssystem
41A	55-600/55-762
42A	60-600/60-762

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J41A.970-2