

Kombi-Dampfbackofen







Combair-Steam N

Bedienungsanleitung
Einstelltipps





Einstelltipps

Symbolerklärung

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

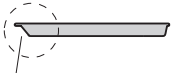
Betriebsarten

Taste  antippen	Betriebsart		Taste  antippen	Betriebsart	
1×		Dämpfen	5×		Profi-Backen
2×		Ober-/Unterhitze	6×		PizzaPlus
3×		Heissluft	7×	 + 	Heissluft feucht
4×		Regenerieren	8×	 + 	Heissluft + Beschwaden






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.



































1

- ▶ Bei den Betriebsarten  oder  das Gargut in geeigneter Form auf dem Gitterrost in den Garraum schieben.
- ▶ Beim Backen mit den Betriebsarten ,  oder  ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden für ein knuspriges Ergebnis.





































Gemüse		°C		 Min.		
Blattspinat		100	nein	5–10	2	
Bohnen grün Blumenkohl ganz		100	nein	30–40		
Blumenkohl in Röschen		100	nein	15–20		
Broccoli		100	nein	10–15		
Chicorée		100	nein	20–25		
Dörrbohnen eingeweicht		100	nein	35–45		
Fenchel zerkleinert		100	nein	15–20		
Kabis zerkleinert		100	nein	20–30		
Karotten zerkleinert		100	nein	10–20		
Kefen		100	nein	10–20		
Kohlrabi zerkleinert		100	nein	15–25		
Krautstiel, Mangold		100	nein	10–20		
Maiskolben		100	nein	30–45		
Peperoni		100	nein	8–13		
Randen		100	nein	30–90		
Rosenkohl		100	nein	25–30		
Sauerkraut roh		100	nein	40–70		
Sauerkraut vorgegart		100	nein	20–30		
Schwarzwurzel		100	nein	25–35		















Gemüse		°C		 Min.		
Sellerie zerkleinert		100	nein	10–20	2	
Spargeln grün		100	nein	13–17		
Spargeln weiss		100	nein	20–25		
Stangensellerie		100	nein	20–25		
Süßkartoffeln ganz		100	nein	30–45		
Tomaten		100	nein	8–12		
Tomaten häuten		100	ca. 5 Min.	3–5		
Topinambur		100	nein	15–35		
Zucchetti zerkleinert		100	nein	8–12		













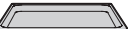




Eier gekocht		°C		 Min.		
Eier weichgekocht		100	nein	10–12	2	
Eier hartgekocht		100	nein	15–20	2	










Beilagen	Flüssigkeits- zugabe pro 100 g		°C		 Min.		
Kartoffeln zerkleinert	–		100	nein	15–25	2	
Kartoffeln ganz	–		100	nein	30–45		
Kartoffelschnitze, Country Potatoes	–	 + 	230	nein	20–30		
Baked Potatoes	–	 + 	230	nein	30–50		
Marroni (gut eingeschnitten auf Backtrennpapier)	–	 + 	200	nein	15–30	2	
Reis + Flüssigkeit	1,5 dl		100	nein	20–40	2	
Risotto + Flüssigkeit	2,5 dl		100	nein	30–40		
Maisgriess (Polenta) + Flüssigkeit	3 dl		100	nein	30–40		
Griess + Flüssigkeit	2–3 dl		100	nein	10–15		
Linsen + Flüssigkeit	2–3 dl		100	nein	15–60		
Ebly + Flüssigkeit	1–1,5 dl		100	nein	20–30		
Hirse + Flüssigkeit	1,5–2 dl		100	nein	20–40		
Kichererbsen eingeweicht + Flüssigkeit	0,5–1 dl		100	nein	20–40		










► Beilagen mit passender Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt auf Gitterrost stellen.







Fleisch		°C	 °C	 Min.		
Siedfleisch (mit Flüssigkeit bedeckt)		100	nein	60–90	2	
Schinkli		100	nein	60–90		
Rippli, Kasseler		100	nein	45–60		
Saucisson, Geschnetzeltes an Sauce		100	nein	30–45		
Wienerli		90	nein	10–15		
Speck		100	nein	20–30		
Filet (Rind, Kalb, Schwein)		100	nein	20–30		
Roastbeef, Entrecôte	 + 	200–210	ja	40–50	2 1	 und 
Rindsschulter	 + 	190–200	ja	60–75		
Kalbsschulter	 + 	200–210	ja	60–75		
Schweinsschulter	 + 	180–200	ja	60–90		
Lammgigot	 + 	210–220	ja	60–90		
Hackbraten	 + 	190–210	ja	50–70		
Fleischkäse		160–170	ja	45–60	2	
Filet im Blätterteig		200–210	nein	30–45	2	
	 + 	180–200	nein	25–40	2	
Voessen, Gulasch	 + 	160–180	nein	45–60	2	



























Geflügel		°C	 °C ↑	 Min.		
Poulet ganz		200–210	ja	55–65	2	
Pouletbrüstli		100	nein	10–20	2	
	 + 	210–220	ja	8–12		
Pouletschenkel	 + 	220–230	ja	20–30		
Geflügelterrine		90	nein	15–30		

























Fisch, Meeresfrüchte		°C	 °C ↑	 Min.		
Fischfilet		80	nein	10–20	2	
		200–210	ja	15–20	2	
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein	20–30	2	
		180–210	nein	15–25	2	
Thunfisch		100	nein	10–30	2	
Muscheln		100	nein	20–30	2	
Fischterrine		100	nein	15–30	2	







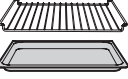



Niedertemperaturgaren		°C		 Std.		
Rindsfilet		80–90	nein	2–3	2	
Roastbeef		80–90	nein	2½–3½		
Schweinsnierstück		90–100	nein	3–4		

Desserts		°C		 Min.		
Karamellköppli		90	nein	20–40	2	
Flan		90	nein	20–60		
Kompott (Äpfel, Zwetschgen usw.)		100	nein	10–15		















Joghurt		°C		 Std.		
Joghurt cremig		40	nein	5–6	2	
Joghurt stichfest		40	nein	7–8	2	













Kuchen, Cake, Torte		°C		 Min.		
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170–190	ja	50–70	2	
Torte (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170–190	ja	30–50	2	
Biscuittorte		180–190	ja	30–40	2	
Biscuitroulade		170–180	ja	8–12	2 2 + 4	
Linzertorte		170–180	ja	40–50	2	
Mürbeteig blindbacken		150–160	ja	20–25		
Mürbeteig mit Früchten		170–180	ja	40–50		
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf		190–210	nein	35–45		
		180–200	ja	25–35		
Luzerner Lebkuchen		170–180	ja	50–60		
Blechkuchen		190–200	ja	25–35	2	
		180–190	ja	25–35	2 + 4	
Apfelstrudel		190–210	ja	30–40	2	
Meringuierter Kuchen		130–140	ja	25–35	2	
Japonaiboden (dünner Nussbiscuitboden)		140–160	ja	25–35	2	










Kleingebäck		°C		 Min.		
Apérogebäck		200–220	nein	15–20	2 + 4	
		200–210	ja	12–17	2	
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-, Nussgipfel usw.)		200–210	nein	20–30	2 + 4	
		190–210	ja	15–25	2	
Hefe-Kleingebäck		200–210	nein	15–25	2	
		190–210	ja	20–30	2	
Eclairs, Ofenküchlein		160–170	ja	20–30	2 2 + 4	
Makrönli		170–180	ja	10–20	2	
Brunsli, Zimtsterne		180–190	ja	8–12	2	
		170–180	ja	5–15	2 + 4	
Mailänderli, Spitzbuben		170–180	ja	12–17	2	
		170–180	ja	10–15	2 + 4	
Basler Leckerli		170–180	ja	15–20	2	
Anisgebäck, Chräbeli		130–140	ja	20–30	2	
		130–140	ja	20–30	2 + 4	
Meringues (nach dem Backen über Nacht trocknen lassen)		80–90	nein	80–100	2 2 + 4	
Bruschetta, Knoblauchbrot		210–230	ja	5–10	2	
Toast Hawaii		200–220	ja	15–20	2	

Wähen, Pizza		°C		 Min.		
Früchtewähe		210	ja	35–45	2	
		180	ja	40–50	2 + 4	
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebeln)		180–200	ja	30–45	2	
Pizza frisch (Pizza tiefgekühlt, gemäss Angaben des Herstellers)		190–200	ja	20–30	2	










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

Brot, Zopf		°C		 Min.		
Brot		200–210	nein	40–50	2	
		200–210	ja	30–45	2	
Brötchen		210–220	nein	25–35	2	
		200–220	ja	20–30	2	
Zopf		180–190	nein	30–40	2	
		190–200	ja	30–35	2	
Hefegugelhopf		190–200	nein	30–40	2	










Auflauf, Gratin		°C	 Min.	 Min.		
Auflauf süss	 + 	180–200	nein	20–30	2	
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffeln)	 + 	180–190	nein	30–40		
Lasagne, Moussaka		180–200	ja	30–40		
Gemüse gratinieren		200–220	ja	10–15		









Aufwärmen		°C	 Min.	 Min.		
Aufwärmen von Gerichten (1–2 Teller)		120	nein	8–10	2 + 4	
Aufwärmen von Gerichten (3–4 Teller)		120	nein	10–12	2 + 4	
Auffrischen von Brot		140–150	nein	8–15	2	
Zubereiten von Fertiggerichten (gemäss Angaben des Herstellers)	–	–	–	–	–	

► Gargut in kalten Garraum schieben.








Auftauen		°C	 Min.	 Min.		
Brot		140–150	nein	ca. 20	2	
Spätzli, Nudeln, Reis		120–130	nein	ca. 20	2	
Fleisch, Geflügel, Fisch		40–50	nein	je nach Grösse	2	










► Gargut in kalten Garraum schieben.











Babynahrung		°C	 Min.	 Min.		
Schoppen in Glasflaschen		100	nein	4–5	2	
Schoppen in Kunststoffflaschen		100	nein	5–6		
Babybrei erwärmen		100	nein	4–10		

Schoppenflaschen entkeimen		°C	 Min.	 Min.		
Schoppenflaschen entkeimen		100	nein	10	2	
	 anschliessend	100	nein	2	2	

► Anschliessend Schoppenflaschen aus Garraum nehmen und über Kopf vollständig trocknen lassen.

Blanchieren		°C		 Min.		
Gemüse (grüne Bohnen, Erbsen usw.)		100	nein	ca. 5	2	

Entsaften		°C		 Min.		
Früchte (Kirschen, Trauben usw.)		100	nein	30–max. 90	2	
Beeren (Johannis- und Brombeeren, Holunder usw.)		100	nein	30–max. 90	2	

Dörren, Trocknen		°C	 Std.		
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein	7-8	  2 2 + 4 1 + 3 + 5
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 Holzkeile 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.

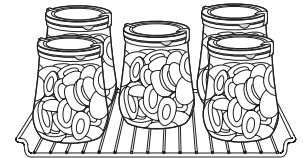
Sterilisieren, Einmachen


















Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern.















Stellen Sie maximal 5 Gläser auf den Gitterrost.

- Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- Gitterrost in Auflage 1 schieben.
- Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- Gläser gemäss Abbildung auf Gitterrost stellen. Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Betriebsart , Garraumtemperatur und Dauer gemäss folgender Tabelle wählen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Nach der angegebenen Dauer durch Antippen von Taste  Gerät ausschalten.
- Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



Sterilisieren, Einmachen		°C	 °C ↑	 Min.		
Karotten		100	nein	90	2	
Blumenkohl, Broccoli		100	nein	90		
Bohnen *		100	nein	60		
Pilze vorgekocht		100	nein	75–90		
Essiggurken		90	nein	20–30		
Äpfel, Birnen		90	nein	30		
Aprikosen		90	nein	30		
Pfirsiche		90	nein	30		
Quitten		90	nein	30		
Zwetschgen		90	nein	30		
Kirschen		80	nein	30		

* Sterilisieren 2× durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.

Wohlbefinden		°C	 °C	 Min.		
Feuchtwarme Tücher		80	nein	5–10	2	
Heisse Wickel		80–100	nein	5–15	2	
Hot Stone für Massage		70–90	nein	15–20	Garraum- boden	-
Kirschstein-, Traubenkern-Säckchen	 + 	130–150	nein	10–20		

Feuchtwarme Tücher

- Feuchte Frotteetücher möglichst grossflächig auf Gitterrost legen.

Heisse Wickel

- Vorbereitete Tücher möglichst grossflächig auf Gitterrost legen.

Hot Stone

- Saubere, glatte Steine in geeignete Form geben und direkt auf den Garraumboden stellen.
- Heisse Steine mit wohlriechendem Öl einreiben und mit einem Tuch auf den Körper legen.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.

Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Modell-Nr.	Masssystem
60A	55-600/55-762
61A	60-600

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



J60A.970-0