

**Backofen • Herd**








# Combair S











**Einstelltipps**

# Einstelltipps

## Symbolerklärung

	Betriebsart
	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Dauer in Minuten
	Dauer in Stunden
	Auflage
	Zubehör

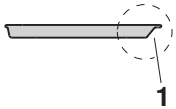
## Betriebsarten













Symbol auf Drehschalter	Betriebsart	Symbol auf Drehschalter	Betriebsart
	Ober-/Unterhitze		Heissluft
	Unterhitze		PizzaPlus
	Grill		Heissluft feucht
	Grill-Umluft		Ober-/Unterhitze feucht




























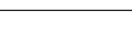
## Optimaler Gebrauch























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







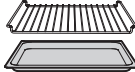









► Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Original-Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.














Brot, Zopf		°C	 Min.	 Min.		
Brot		210-220	5 Min.	45-50	2	
		190-200	5 Min.	40-50	1+3	
Brötchen		220-240	5 Min.	25-35	2	
		200-220	5 Min.	25-30	1+3	
Zopf		190-200	5 Min.	35-45	2	
		180-200	5 Min.	35-45	1+3	




























<b>Kuchen, Cake, Torte</b>		<b>°C</b>	 <b>ja</b>	 <b>Min.</b>		
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		175-185	ja	50-65	2	
Torte (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170-180	ja	45-55	2	
Linzertorte		180-190	ja	40-50	2	
Biscuittorte		170-180	ja	30-40	2	
Biscuitroulade		200-210	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		170-190	ja	40-50	2	
Luzerner Lebkuchen		170-180	ja	50-60	2	
Blechkuchen		180-190	ja	20-25	2	
Apfelstrudel		190-200	ja	40-45	2	
Meringuierter Kuchen		130-150	ja	25-35	3	
Japonaisboden (dünner Nussbiscuitboden)		160-180	ja	25-35	2	
		140-160	ja	25-35	1+3	

<b>Kleingebäck</b>		<b>°C</b>		 <b>Min.</b>		
Apérogebäck		190-200	ja	15-25	2	
		180-190	ja	12-17	1+3	
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-, Nussgipfel usw.)		170-190	ja	20-30	1+3	
Hefe-Kleingebäck		170-190	ja	15-25	2	
Eclairs, Ofenküchlein		180-200	ja	20-30	2	
Makrönli		180-200	ja	8-12	2	
Brunli, Zimtsterne		180-200	ja	8-12	2	
		170-190	ja	5-10	1+3	
Mailänderli, Spitzbuben		170-180	ja	12-17	2	
		170-180	ja	10-15	1+3	
Basler Leckerli		190-210	ja	15-20	2	
Anisgebäck, Chräbeli		140-150	ja	20-30	2	
		130-140	ja	25-35	1+3	
Meringues (nach dem Backen über Nacht trocknen lassen)		80-90	nein	80-100	2	
Bruschetta, Knoblauchbrot		210-230	ja	5-10	3	
Toast Hawaii		200-220	ja	15-20	2	
		250	5 Min.	5-7	3	













<b>Wähen, Pizza</b>		<b>°C</b>		 <b>Min.</b>		
Früchtewähe		200-210	ja	45-50	2	 
		170-190	ja	45-50	2	
		180-190	ja	45-50	1+3	
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		190-200	ja	35-45	2	
		210-220	ja	35-45	2	
		190-200	ja	35-45	1+3	
Pizza frisch (Pizza tiefgekühlt: Angaben des Herstellers beachten)		210-220	ja	15-20	2	
		210-220	ja	20-25	2	
		200-220	ja	20-25	1+3	

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










<b>Auflauf, Gratin</b>		<b>°C</b>		 <b>Min.</b>		
Auflauf süß		190-200	ja	45-50	2	
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffel)		190-200	ja	30-60	2	
Lasagne, Moussaka		210-220	ja	30-40	2	
Gemüse gratinieren		230-250	ja	5-10	2	
		230	5 Min.	5-10	3	










<b>Fleisch</b>		<b>°C</b>		 <b>Min.</b>		
Roastbeef		240-260	ja	35-45	2 1	 und 
Rindsschulter geschmort		170-190	ja	70-100	2	
Kalbsschulter gebraten		210-230	ja	70-90	2	
Schweinsschulter geschmort		180-190	ja	80-110	2	 und 
Schweinsschulter gebraten		210-230	ja	100-120	2 1	
Lammgigot		210-220	ja	100-120	2 1	
Hackbraten		200-220	ja	70-90	2	
Fleischkäse		170-190	ja	50-70	2	
Filet im Teig		190-200	ja	30-40	2	
Koteletts *		250	5 Min.	15-20	4 3	
Bratwürste *		250	5 Min.	10-15		

\* Nach der halben Dauer wenden.







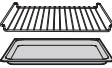



<b>Geflügel, Fisch</b>		°C		 Min.		
Poulet ganz *		210-230	ja	70-80	2 1	 und 
Poulet 4 Hälften *		180-190	nein	60-80		
Pouletschenkel *		220-230	5 Min.	50-60	3 2	
		250	5 Min.	20-30		

\* Nach der halben Dauer wenden.

<b>Niedertemperaturgaren</b>		°C		 Std.		
Rindsfilet		80-90	nein	2-3	2	
Roastbeef		80-90	nein	2½-3½	2	
Schweinsnierstück		90-100	nein	3-4	2	

<b>Garen im Römertopf</b>		°C		 Min.		
Poulet		200-220	nein	60-70	2	
Braten		200-220	nein	80-90	2	
Saftplätzli		200-220	nein	50-70	2	



<b>Dörren, Trocknen</b>		<b>°C</b>		 <b>Std.</b>		
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 und 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.



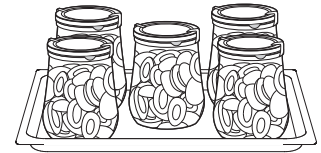
Im Garraum können maximal 3 Auflagen gleichzeitig verwendet werden.


## Sterilisieren

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern. Dabei dürfen nur unbeschädigte Gläser mit Glasdeckel, geeigneten Gummidichtungen und korrekt funktionierenden Befestigungsklammern verwendet werden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss können den durch das Sterilisieren entstehenden Druck nicht abbauen und dürfen daher nicht verwendet werden.

 Im Garraum können maximal 5 Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen platziert werden.

- ▶ Immer gleich grosse Gläser verwenden.
- ▶ Original-Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- ▶ Lebensmittel mit Raumtemperatur gleichmässig in die Gläser füllen und ggf. Flüssigkeit zugeben (evtl. mit Zucker, Salz oder Essig).
- ▶ Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf Original-Kuchenblech stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.



- ▶ Betriebsart  150 °C wählen und starten.
- ▶ So lange heizen, bis die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, d.h., dass in kurzen Abständen Blasen aufsteigen.
  - Dies dauert ca. 60 bis 90 Minuten bei Sterilisiergut mit Raumtemperatur.
- ▶ Während des Sterilisiervorgangs die Gerätetür immer geschlossen halten.
- ▶ Garraumtemperatur und Betriebsart auf «0» stellen und Gläser während 40 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.

# Notizen

## Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modell-Nr.) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Produktfamilie	Masssystem
21009	55-762
21010	60-600
22009	55-762
22010	60-600

## V-ZUG AG

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



J21009.970-0