

Backofen • Herd







Combair S











Einstelltipps

Einstelltipps

Symbolerklärung

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

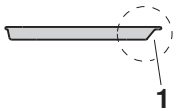
Betriebsarten













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.







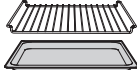









► Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Original-Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.














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	



























Kuchen, Cake, Torte		°C	 ja	 Min.		
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	

Kleingebäck		°C		 Min.		
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	













Wähen, Pizza		°C		 Min.		
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.










Auflauf, Gratin		°C		 Min.		
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	










Fleisch		°C		 Min.		
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		







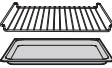





* Nach der halben Dauer wenden.

Geflügel, Fisch		°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.

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 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.

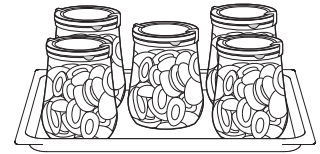
Sterilisieren

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