









Kombi-Dampfbackofen














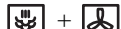
Bedienungsanleitung
Einstelltipps, Zartgaren

Einstelltipps

Symbolerklärung

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

Betriebsarten

Taste  antippen	Betriebsart	Taste  antippen	Betriebsart
1x	 Dämpfen	6x	 PizzaPlus
2x	 Ober-/Unterhitze	7x	 Grill
3x	 Heissluft	8x	 Zartgaren
4x	 Regenerieren	9x	 Heissluft feucht
5x	 Profi-Backen	10x	 Heissluft + Beschwaden

Übersetzungstabelle Kochbuch

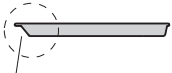
Schweizer Begriffe	Deutschland
Apérogebäck	Blätterteiggebäck mit herzhafter Auflage
Zuchetti	Zucchini
Rahm	Sahne
Lattichblätter	Gartensalat/Römersalat
gefüllte Pouletbrüstchen	gefüllte Hähnchen-/Hühnerbrust
Siedfleisch	Suppenfleisch
Saucisson Vaudoise	Schweizer Wurstsorte
Wirz	Wirsing
Wirzwickel	Wirsing-Wickel
saurer Halbrahm	saure Sahne
Ebly	vorgegarte Weizenkörner
Kefen	Zuckererbsen
Vanillestängel	Vanille-Schote
Halbrahm	Sahne
Glacé	Eis
Petit Beurre	kleine Biskuits, Butterkekse
Baumnußfocaccia	Walnuss-Fladenbrot
tiefgekühlte Gipferli	tiefgekühlte Kipferl
Naturejoghurt	Naturjoghurt
Baumnüsse	Walnüsse
Ruchmehl oder Bauermehl	Vollkornmehl
Weissmehl oder Zopfmehl	Mehl 405

Schweizer Begriffe	Deutschland
Randen	Rote Beete
Rüebli	Möhren, Karotten, gelbe Rüben
saure Zuchetti	saure Zucchini
Prussiens	Schweinsöhrchen, Blätterteiggebäck in Schneckenform
Ricotta	Frischrahmkäse
Pelati	gekochte, geschälte Tomaten
Kabis	Weisskohl
Marroni	Maronen, Esskastanien
Lammgigot	Lammkeule
Voessen	Ragout
Kalbshuft	Kalbshüfte
Rindshuft	Rinderhüfte
Schweinshuft	Schweinehüfte
Karamellköppli	Crème Caramel
Meringues	Baisergebäck
meringierter Kuchen	Kuchen mit Baiserschicht oben, Baiser-Kuchen
Schoppen	flüssige Babynahrung
Pommes Duchesses	Herzoginnenkartoffeln






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 Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben.
- ▶ Beim Backen mit den Betriebsarten ,  oder  ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden für ein knuspriges Ergebnis.

Gemüse				 Min.		
Blattspinat		100	nein	5–10	2 1	 und 
Bohnen grün		100	nein	30–40		
Blumenkohl ganz		100	nein	15–20		
Blumenkohl in Röschen		100	nein	10–15		
Broccoli		100	nein	20–25		
Chicorée		100	nein	35–45		
Dörrbohnen eingeweicht		100	nein	15–20		
Fenchel zerkleinert		100	nein	20–30		
Kabis zerkleinert		100	nein	10–20		
Karotten zerkleinert		100	nein	10–20		
Kefen		100	nein	15–25		
Kohlrabi zerkleinert		100	nein	10–20		
Krautstiel, Mangold		100	nein	30–45		
Maiskolben		100	nein	8–13		
Peperoni		230	5 Min.	9–12	5	
Peperoni häuten		100	nein	30–90	2 1	 und 
Randen		100	nein	25–30		
Rosenkohl		100	nein	40–70		
Sauerkraut roh		100	nein			







Gemüse				 Min.		
Sauerkraut vorgegart		100	nein	20–30	2 1	 und 
Schwarzwurzel		100	nein	25–35		
Sellerie zerkleinert		100	nein	10–20		
Spargeln grün		100	nein	13–17		
Spargeln weiss		100	nein	20–25		
Stangensellerie		100	nein	20–25		
Süskartoffeln 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				 Min.		
Eier weichgekocht		100	nein	10–12	2	
Eier hartgekocht		100	nein	15–20	2	

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












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












Fleisch						Min.		
Siedfleisch (mit Flüssigkeit bedeckt)		100	nein	–	60–90	2		
Schinkli		100	nein	–	60–90	2		
Rippli, Kasseler		100	nein	–	45–60	2		
Saucisson, Geschnetzeltes an Sauce		100	nein	–	30–45	2		
Wienerli		90	nein	–	10–15	2		
Speck		100	nein	–	20–30	2		
Filet (Rind, Kalb, Schwein)		100	nein	–	20–30	2		
Entrecôte, Roastbeef	+	200–210	ja	53–58	40–50	2 1	 und 	
Rindsschulter	+	190–200	ja	75–80	60–75			
Kalbsschulter	+	200–210	ja	75–80	60–75			
Schweinsschulter	+	180–200	ja	78–82	60–90			
Lammgigot	+	210–220	ja	–	60–90			
Hackbraten	+	190–210	ja	–	50–70	2		
Fleischkäse		160–170	ja	–	45–60	2		
Voressen, Gulasch	+	160–180	nein	–	45–60	2		
Filet im Blätterteig		200–210	nein	–	30–45	2		
	+	180–200	ja	–	25–40	2		










Zartgaren	Vorschlagswert			Einstellbereich		
	Garegrad	 °C	 Std.	 Std.		
Kalbsfilet	saignant	58	3½	2½–4½	2	
	à point	62	3½	2½–4½	2	
Kalbshuft, Kalbsnierstück	–	67	3½	2½–4½	2	
Kalbsschulter	–	72	3½	2½–4½	2	
Kalbshals	–	78	3½	2½–4½	2	
Rindsfilet	saignant	53	3½	2½–4½	2	
	à point	57	3½	2½–4½	2	
Entrecôte, Roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	2	
	à point	55	3½	2½–4½	2	
Rindshuft	–	65	3½	2½–4½	2	
Rindshohrücken	–	68	3½	2½–4½	2	
Rindsschulter	–	72	3½	2½–4½	2	
Schweinsnierstück, Schweinshuft	–	67	3½	2½–4½	2	
Schweinhals	–	80	3½	2½–4½	2	
Lammgigot	saignant	63	3½	2½–4½	2	
	à point	67	3½	2½–4½	2	














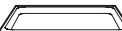





















Geflügel				Min.		
Poulet ganz		200-210	ja	50-60	2	
Pouletbrüstli		100	nein	10-20	2 1	 und
	+	210-220	ja	8-12	2	
Pouletschenkel	+	220-230	ja	20-30	2	
Geflügelterrine		90	nein	15-30	2	
















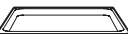


















Fisch, Meeresfrüchte				Min.		
Fischfilet		80	nein	10-20	2 1	 und
		200-210	ja	15-20	2	
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein	20-30	2 1	 und
		180-210	ja	15-25	2	
Thunfisch		100	nein	10-30	2	 und
Muscheln		100	nein	20-30	1	
Fischterrine		100	nein	15-30	2	
















Niedertemperaturgaren				 °C	 Std.		
Rindsfilet		80–90	nein	55–60	2–3	2	
Roastbeef		80–90	nein	55–60	2½–3½	2	
Schweinsnierstück		90–100	nein	65–70	3–4	2	















Dessert				 Min.		
Karamellköpfl		90	nein	20–40	2	
Flan		90	nein	20–60	2	
Kompott (Äpfel, Zwetschgen usw.)		100	nein	10–15	2	

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


















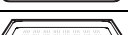








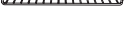





Kuchen, Cake, Torte				 Min.		
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebl, Nuss usw).		170–190	ja	50–70	2	
Torte (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170–190	ja	30–50	2	
Bisquittorte		180–190	ja	30–40	2	
Bisquitroulade		170–180	ja	8–12	2 2 + 4	 
Linzertorte		170–180	ja	40–50	2	
Mürbeteig blindbacken		150–160	ja	20–25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














Kleingebäck				 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 2 + 4	
		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 2 + 4	
















Kleingebäck				 Min.		
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				 Min.		
Früchtewähe		210	ja	35–45	2	
		180	ja	40–50	2 + 4	
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		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				 Min.		
Brot		200–210	nein	40–50	2	
	 + 	200–210	nein	35–45	2	
		200–210	ja	30–45	2	
Brötchen		210–220	nein	25–35	2	
	 + 	210–220	nein	20–30	2 + 4	
		200–220	ja	20–30	2	
Zopf		180–190	nein	30–40	2	
	 + 	180–190	nein	30–35	2 + 4	
		190–200	ja	25–30	2	
Hefegugelhopf		190–200	nein	30–40	2	
	 + 	180–190	nein	25–35	2	
		180–190	ja	25–40	2	












Auflauf, Gratin				 Min.		
Auflauf süß	 + 	180–200	nein	20–30	2	
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffel)	 + 	180–190	nein	30–40	2	
Lasagne, Moussaka		180–200	ja	30–40	2	
Gemüse gratiniert		200–220	ja	10–15	2	











Aufwärmen				 Min.		
Aufwärmen von Gerichten (1–2 Teller)		120	nein	8–10	2 + 4	 
Aufwärmen von Gerichten (3–4 Teller)		120	nein	10–12	1 + 3 + 5	  
Auffrischen von Brot		140–150	nein	8–15	2	
Zubereiten von Fertiggerichten (gemäß Angaben des Herstellers)	–	–	–	–	–	

► Gargut in kalten Garraum schieben.








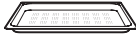

Auftauen				 Min.		
Brot		140–150	nein	ca. 20	2	
Spätzli, Nudeln, Reis		120–130	nein	ca. 20	2	
Fleisch, Geflügel, Fisch		40–50	nein	je nach Grösse	2 1	 und 











► Gargut in kalten Garraum schieben.












Babynahrung				 °C	 Min.		
Schoppen in Glasflaschen		100	nein	–	4–5	2	
Schoppen in Kunststoffflaschen		100	nein	–	5–6	2	
Babybrei erwärmen		100	nein	40–50	4–10	2	

Schoppenflaschen entkeimen				 Min.		
Schoppenflaschen entkeimen		100	nein	10	2	
	 anschließend 	100	nein	2	2	

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

Blanchieren				 Min.		
Gemüse (grüne Bohnen, Erbsen usw.)		100	nein	ca. 5	2 1	 und 

Entsaften				 Min.		
Früchte (Kirschen, Trauben usw.)		100	nein	30–max. 90	2 1	
Beeren (Johannis- und Brombeeren, Holunder usw.)		100	nein	30–max. 90		

Dörren, Trocknen				 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.
- Zubehör mit Backpapier auslegen, Lebensmittel darauf verteilen und in die 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.

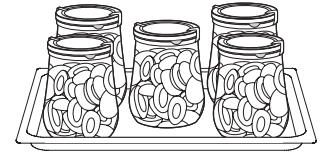
Sterilisieren, Einmachen



















Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern.















Stellen Sie maximal 5 Gläser auf das Edelstahlblech.

- Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- Edelstahlblech in Auflage 1 schieben.
- Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- Gläser gemäss Abbildung auf Edelstahlblech 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				 Min.		
Karotten		100	nein	90	2	
Blumenkohl, Broccoli		100	nein	90	2	
Bohnen *		100	nein	60	2	
Pilze vorgekocht		100	nein	75–90	2	
Essiggurken		90	nein	20–30	2	
Äpfel, Birnen		90	nein	30	2	
Aprikosen		90	nein	30	2	
Pfirsiche		90	nein	30	2	
Quitten		90	nein	30	2	
Zwetschgen		90	nein	30	2	
Kirschen		80	nein	30	2	

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

Wohlbefinden				 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.