

---

# Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer





Für alle, die das Leben genießen  
- mit Geschmack und einem  
gesunden Lebensstil.

# Dampfgaren – einfach, schnell und vielseitig

## Einfach

Intelligente Programme machen die Gerätebedienung und damit die Speisenzubereitung ganz einfach. Bei Verwendung des Programms GarAutomatik erfasst das Gerät die Menge und Größe des Garguts und wählt automatisch die beste Abfolge der Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer. Darüber hinaus informieren die EasyCook-Tipps zu den Einstellungen über die optimale Garweise für eine Vielzahl von Lebensmitteln. Das puristische Design unserer neuen Excellence Line und die automatischen Reinigungsprogramme der Geräte verringern den Wartungsbedarf auf ein Minimum.

## Schnell

Die Anwendung Heißluft mit Beschwadern beschleunigt den Garvorgang, bräunt gleichmäßig und trocknet das Gargut nicht aus. Wenn es schnell gehen muss, ist der CombiSteamer V6000 Power Steam mit seinen Power-Programmen die beste Wahl.

## Vielseitig

Gemüse mit Dampf garen, ein knuspriges Brot backen, ein vorgegartes Gericht aufwärmen oder Fleisch schonend zubereiten – die CombiSteamer und CombiAirSteamer bieten für jeden Bedarf die geeignete Betriebsart.

## Steamen mit der App

Alle Geräte der Excellence Line (Komfortstufen V2000 bis V6000) sind vernetzbar und liefern über die App V-ZUG Informationen zu ihrem Betriebsstatus. Bei Unsicherheit, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, kann der Gerätestatus über das Smartphone abgefragt werden. Ab der Komfortstufe V4000 enthält die App die Auswahlfunktion EasyCook, mit der die vorgeschlagene Garmethode auf Wunsch direkt an das Gerät übermittelt werden kann. Bei einer eingestellten Startverzögerung zeigt die App die Restlaufzeit und die Endzeit an.





---

# Ein Dampfgarer für jeden Bedarf

Ein Gerät, das alles kann oder zwei Öfen für flexibles Kochen – mit unseren Geräten kochen Sie ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben. Unser Sortiment umfasst jetzt ein Gerät, mit dem Speisen noch schneller zubereitet werden können.

Wir bieten eine Reihe von Modellen an, die den Anforderungen des flexiblen Kochens gerecht werden. Sie haben die Wahl zwischen Steamern, CombiSteamern und CombairSteamern.

## **Steamer**

Schonendes Dämpfen in unseren Steamern ist ein Erfolgsrezept beim Garen von Gemüse, Fisch und anderen Speisen. Mit seiner Regenerationsfunktion bietet der Dampfgarer praktische Alltagshilfen – um vorgegarte Speisen und Speisen schnell und einfach gesund und zuverlässig aufzuwärmen. Den Steamer gibt es in der Komfortstufe V4000.

## **CombiSteamer**

Seit über zwanzig Jahren kombinieren unsere beliebten CombiSteamer Dampffunktionen mit Heißluft zu perfekten Ergebnissen. Beim Zartgaren oder Profi-Backen beispielsweise sorgt die Heißluft für eine gute Hitze, während der Dampf und das Electronic Steam System (ESS) für eine angemessene Luftfeuchtigkeit sorgen. So trocknen die Lebensmittel nicht aus und ihre Oberfläche bleibt knusprig und goldbraun. CombiSteamer gibt es in den Komfortstufen V4000 und V6000. Sie sind die perfekte Ergänzung für einen Backofen – die beiden Geräte bieten volle Flexibilität beim Kochen.

Unser neuer CombiSteamer V6000 PowerSteam bietet noch mehr Möglichkeiten in einem einzigen Gerät. Er kombiniert einen vollwertigen CombiSteamer mit einer hochwertigen Mikrowelle. Die gleichzeitige Nutzung der drei Betriebsarten Heißluft, Dampf und Mikrowelle ermöglicht einzigartige Garprozesse, schneller aber schonender, wie es nur Dampf kann.

## **CombairSteamer**

Unsere CombairSteamer sind funktionsreiche Backöfen mit zusätzlichen Dampffunktionen. Sie bieten die klassischen Funktionen eines Backofens wie Heißluft, Ober-/Unterhitze und Grill und können bei Bedarf auch bestimmte Funktionen eines Dampfgarers aktivieren. CombairSteamer sind als Einstiegsmodelle V2000 und Topmodelle V6000 erhältlich.

### **Excellence Line: markant und doch elegant**

Die Geräte der Excellence Line sind in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich. In der Komfortstufe V6000 sind sie auf Wunsch grifflos erhältlich und passen so perfekt in grifflose Küchen.

### **Gerätegrößen**

Unterschiedliche Höhen ermöglichen es, Küchen individuell zu gestalten und mehrere Geräte neben- oder übereinander zu kombinieren oder beispielsweise mit einem WineCooler als Block zu kombinieren.

## Excellence Line Größenübersicht



### **Standardgeräte**

In dieser Größe erhältliche Geräte:

CombiSteamer

Öfen

### **Kompaktgeräte**

In dieser Größe erhältliche Geräte:

CombiSteamer

Steamer

Öfen

CoffeeCenter

---

# Von der Alltags- bis zur Spitzenküche

Die verschiedenen Einstellungen der Dampfgarer, CombiSteamer und CombairSteamer erlauben kreative Zubereitungen für den Alltag, damit Sie als Gastgeber glänzen.



## Dämpfen – sanftes Garen

Die Betriebsart Dämpfen ermöglicht das schonende Zubereiten von Gemüse und erhält Vitamine und Mineralstoffe. Die Zubereitung ist zudem einfach und erfordert keine ständige Überwachung. Es kann nichts überkochen und es brennt nichts an.

---



## Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

Perfekt für Fleischliebhaber: Die Einstellung Zartgaren in Verbindung mit dem neuen Gargutsensor bereitet das Fleisch auf Knopfdruck perfekt zu – und zwar exakt zum gewünschten Servierzeitpunkt.

---



## Vacuisine – die Methode der Profiköche

Vacuisine oder sous-vide ist das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen (unter 100 °C) in vakuumversiegelten Beuteln. Mit unseren Dampfgarern, CombiSteamern und CombairSteamern in Kombination mit der Vakuumierschublade kochen Hobbyköche wie auch Profiköche unkompliziert und stressfrei. Um Zeit für die Gäste zu haben, wird das Fleisch bereits Stunden zuvor in den CombiSteamer geschoben und dann perfekt gegart zum gewünschten Zeitpunkt serviert.



## Regenerieren – Aufwärmen ohne Qualitätsverlust

Das Programm Regenerieren wärmt vorbereitete Gerichte und Convenience-Produkte auf. So kommt zu jeder Tageszeit schnell ein Gericht auf den Tisch – wie frisch zubereitet. Die Kombination aus Dampf und Heißluft verhindert einen Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust. Drei Funktionen stehen zur Auswahl: Regenerieren, Regenerieren feucht und Regenerieren knusprig. Mehrere Speisen können gleichzeitig auf verschiedenen Auflagen und ohne sie abzudecken aufgewärmt werden. Einen Schritt weiter geht die RegenerierAutomatik. Sie wärmt vollautomatisch auf und liefert knusprige Gerichte wie frisch zubereitet. Das Gerät stellt dabei automatisch die richtige Gardauer und Feuchtigkeit ein.

---



## Profi-Backen – mit Kruste, aber ohne Austrocknen

Brote, Brötchen und Hefezöpfe gelingen mit der Einstellung Profi-Backen auf Knopfdruck wie vom Bäcker frisch zubereitet. Diese Einstellung kann genutzt werden, um den Teig gehen zu lassen, und sie liefert die ideale Temperatur und Feuchtigkeit, damit er so schnell wie möglich backbereit ist. Die Kombination aus Heißluft und Dampf sorgt dafür, dass Brot während des Backens nicht austrocknet und eine goldbraune Kruste erhält. Gebäck wird in dieser Einstellung besonders leicht und luftig.





### **GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig**

Für weniger geübte Köche und solche, die sich nicht um Garmethoden und -zeiten kümmern möchten, ist die GarAutomatik ideal. Das Gerät wählt selbstständig die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten und stellt die Feuchtigkeit im Ofen mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer ein. Möglich machen dies Sensoren, die Menge und Größe des Garguts automatisch erfassen. So müssen sich Köche um fast nichts mehr kümmern.



### **Wellness – für kleine Aufmerksamkeiten und Entspannung**

Gastgeber können ihren Gästen als kleine Überraschung warme Erfrischungstücher (in Japan Oshibori genannt) anbieten. Mit dem Programm Wellness lassen sich Oshibori, Wickel, Kirschkerne oder Steine für Hot-Stone-Massagen erwärmen. Die Anwendung ist mit wenigen Handgriffen einstellbar und dann auf Knopfdruck verfügbar.



### **Heißluft feucht**

Kochen auf zwei Ebenen – Kekse auf zwei Blechen, Quiches oder Kuchen: alles ist möglich dank der Garmethode, die die Wärme im Backofen optimal verteilt und für Belüftung sorgt. Die Betriebsart Heißluft feucht ist perfekt geeignet für Gratins und Soufflés. Die Garzeit wird verkürzt und das Gargut trocknet nicht aus.





---

# Mehr Raum für puren Luxus

Der neue CombiSteamer V6000 45L Grand ist eine Ikone. Dieses Gerät mit beeindruckender Größe verkörpert eine neue Dimension des Dämpfens und Backens und begeistert Designfans und Hobbyköche gleichermaßen.

Mit einer Breite von 90 Zentimetern und im schlichten Design der Excellence Line spiegelt der neue CombiSteamer den Zeitgeist wieder und greift aktuelle Food-Trends auf. Ob Backen oder Dämpfen, dieses Lifestyle-Objekt vereint die Vorteile von Dampf mit den Vorzügen von Heißluft – die Dampfkompetenz von V-ZUG erreicht neue Dimensionen.

Die Größe und Ästhetik des CombiSteamer V6000 45L Grand spricht Menschen an, die besonderen Wert auf eine luxuriöse und repräsentative Küche legen. Gleichzeitig bietet es anspruchsvollen Hobbyköchen Flexibilität und Komfort. Seine innovative Technologie ebnet den Weg für kulinarische Ergebnisse auf höchstem Niveau – mit den bewährten Vorteilen des Dämpfens: schnell, vielseitig und gesund.





### Neue Dimensionen in edlem Design

Markant in der Größe, aber dezent im Design der Excellence Line: Dezente Griffe, feinste Verarbeitung und hochwertige Materialien prägen die einzigartige Eleganz dieses exklusiven Gerätes. Der CombiSteamer V6000 45L Grand ist in den beiden Spiegelglasfarben Schwarz und Platinum erhältlich und eignet sich perfekt, um in der Küche im Mittelpunkt zu stehen. Zudem lässt er sich nahtlos mit allen anderen Geräten der Excellence Line kombinieren, zum Beispiel neben einem Backofen, einer Mikrowelle oder einem Einbau-Kaffeefullautomaten.

Bei den Modellen ohne Griff ermöglicht AutoDoor das automatische Öffnen und Schließen der Gerätetür durch Berühren des Displays. Auch dieser Kombi-Dampfgarer wird mit dem revolutionären CircleSlider auf dem großflächigen Touchscreen-Grafikdisplay schnell und intuitiv gesteuert.

#### Mehr Platz – staunende Gäste

Für die Familie und besondere Anlässe mit vielen Gästen: Der Backofen bietet Platz für zwei Hähnchen nebeneinander, einen großen Zopf zum Brunch mit Freunden oder lange Speisen wie Baguette oder Fisch. Es ist auch einfach, große Mengen an Backwaren wie Cupcakes auf einmal zuzubereiten. Für große Dinner können passende Mengen an Gemüse oder Fleisch auf einmal gegart werden, wodurch Zeit gespart wird.

#### TwinHeat-Technologie: gezielte Verteilung der Heißluft

Der CombiSteamer V6000 45L Grand verwendet zwei separate Heizelemente. Diese wurden speziell für den 90 Zentimeter breiten Backofen entwickelt und ermöglichen eine gleichmäßige Erwärmung und Verteilung der Luft im Backofen – für besonders schonendes Garen.

#### Schnelles Aufheizen, gleichmäßige Wärmeverteilung

Für den CombiSteamer V6000 45L Grand stellen große Gemüsemengen keine Herausforderung dar. Dank seiner beiden Konvektionsgebläse verteilt sich der Dampf schnell und gleichmäßig im gesamten Backofen, sodass Speisen auch auf mehreren Ebenen äußerst schonend garen.

Heißluft mit Dämpfen sorgt für besonders knusprige Ergebnisse bei Soufflés, Gebäck und Tiefkühlprodukten. Auf dem großen Backblech ist immer genügend Platz, um die Speisen optimal zu verteilen, sodass alle Bereiche der heißen Luft gleichmäßig ausgesetzt sind.

Auch beim Aufwärmen von Speisen erhalten Sie perfekte Ergebnisse, ohne auszutrocknen.

---

# Der schnellste Kombi-Dampfgarer – Kompromisslos und Schonend

Der CombiSteamer V6000 45M PowerSteam ist ein vollwertiger CombiSteamer und ein High-End-Mikrowellengerät in einem. Es bietet eine Vielzahl von Zubereitungsmethoden in einem einzigen Gerät.

Unser neues Kombigerät ist der schnellste Kombi-Dampfgarer auf dem Markt. Es kann alles, was unsere etablierten Modelle können. Er dämpft und backt in Rekordzeit und behält dabei die Qualität, Farbe, Textur und den Geschmack der Speisen. Die integrierte Inverter-Mikrowelle kann entweder allein oder in Kombination mit dem Kombi-Dampfgarer verwendet werden. Er dämpft eine Kartoffel 30% schneller und wärmt alle Arten von Mahlzeiten bis zu 40% schneller auf. Der Hauptunterschied zwischen Backen und Erhitzen in einer Mikrowelle besteht darin, dass der Dampf das Austrocknen der Lebensmittel verhindert.

## Spart Ressourcen und Platz

Wenn in Ihrer Küche nach dem Einbau des benötigten Backofens nur noch ein weiterer Steckplatz übrig bleibt, ist dieses Kombigerät die ideale Lösung. In Verbindung mit dem Backofen wird jede moderne Kochtechnik abgedeckt und Sie genießen grenzenlose Möglichkeiten und maximale Flexibilität beim Kochen. Es ist kein separater eingebauter oder freistehender Mikrowellenherd erforderlich.

## Energieeffizient und lebensmittelschonend

Im Gegensatz zu herkömmlichen Mikrowellenherden, die ihre Leistung in Impulsen abgeben, gibt die Inverter-Mikrowelle im PowerSteam konstant die erforderliche Leistung ab. Dies ermöglicht ein präzises, gleichmäßiges und vitaminerhaltendes Erhitzen von Speisen und vermeidet lokale Überhitzung. Empfindliche Lebensmittel wie Schokolade und Butter können schonend geschmolzen werden.

Durch die Inverter-Technologie und die damit verbundene verbesserte Energieverteilung können die drei Betriebsarten – Heißluft, Dampf und Mikrowelle – problemlos gleichzeitig genutzt werden. Die ausgeklügelte Konstruktion des Gerätes verteilt die Mikrowellen präzise im Backofen und sorgt dort für eine gleichmäßige Erwärmung der Speisen.



### Zeitvorteil:

Zubereitungszeit im herkömmlichen Kombi-Dampfgarer: \*  
**40 Minuten**

Zubereitungszeit im neuen PowerSteamer: \*\*  
**24 Minuten (-40%)**



Zubereitung unseres Blumenkohl-Rezepts in Rekordzeit.

\* Rezept in CombiSteamer (S1) | \*\* Rezept im neuen PowerSteamer (P10)

---

# Intelligente Betriebsarten mit Power

Die vielen Betriebsarten des neuen CombiSteamer V6000 45M PowerSteam holen das Beste aus jeder Heiztechnik heraus. Die Mikrowelle sorgt für zusätzliche Leistung, die in den neuen Betriebsarten automatisch aktiviert wird.



## PowerSteam

PowerSteam kombiniert Dampf mit Mikrowelle in einem einzigen Betriebsmodus, wodurch die Garzeiten um bis zu 30 % verkürzt werden. Durch die kürzere Garzeit bleiben Textur und Geschmack der Speisen erhalten, Qualität, Vitamine und Farbe bleiben erhalten.



## PowerRegeneration

Mit der Betriebsart PowerRegeneration sorgen Heißluft, Mikrowelle und Dampf für eine Zeitersparnis von bis zu 40 % gegenüber konventionellem Aufwärmen. Ausgewählte Lebensmittel oder ganze Fertiggerichte werden in Rekordzeit erhitzt, ohne dabei auszutrocknen.



## Power Heißluft mit Dampf

Die Betriebsart Power Heißluft mit Dampf beschleunigt die Zubereitung und sorgt für eine gleichmäßige Durchwärmung der Ergebnisse. Die Kombination aus Heißluft, Mikrowelle und Dampf macht Gerichte wie Hähnchen und Lasagne außen knusprig und innen saftig.



## Power Heißluft

Ob Kuchen oder gebratenes Gemüse, mit Power-Heißluft werden Speisen bis zu 30 % schneller gegart. Die Kombination aus Heißluft und Mikrowelle sorgt für ein saftiges Gericht mit einer schönen Oberfläche.



## Auftauen

Innerhalb der Betriebsart Auftauen stehen Optionen zur Verfügung, die optimal auf das jeweilige Lebensmittel abgestimmt sind. Auftauen allgemein, Fleisch auftauen und Brot auftauen individuell wählbar – für gleichbleibende Ergebnisse, ohne die Speisen zu erhitzen.

---

# Komfortabel und pflegeleicht

Dank des externen Dampferzeugers sind unsere Dampfgarer besonders leicht zu reinigen. Der manuelle Reinigungsaufwand beschränkt sich auf ein absolutes Minimum.

## **Schnell gereinigt und bereit für den nächsten Einsatz**

Die Reinigung des Garraums nimmt nur wenig Zeit in Anspruch. Für einen ungehinderten Zugang können die Blechauflagen entfernt werden. Ein weiterer Grund für die leichte Reinigung ist, dass der Dampf in einem externen Dampferzeuger produziert wird. In den Garraum gelangt daher nur reiner Dampf und Kalkablagerungen können gar nicht erst entstehen. Ein Klimasensor überwacht die Feuchtigkeit während des Dampfgarens und regelt die optimale Dampfmenge – am Ende bleibt praktisch kein Restwasser zurück. Das Gerät meldet zudem den optimalen Zeitpunkt zum Entkalken des Dampferzeugers – ein Vorgang, der mithilfe eines Automatikprogramms erledigt werden kann.

## **Excellence Line: leicht zu reinigen dank innovativer Technologie und puristischem Design**

Die Dampfgarer und CombiSteamer mit Edelstahl-Garraum der neuen Excellence Line lassen sich mühelos wieder zum Strahlen bringen. Verschmutzungen werden durch Automatikprogramme entfernt. Und für hartnäckige Rückstände haben wir einen Spezialreiniger entwickelt – SteamerCleaner. Dank der Unterbodenheizung verdampft das Restwasser im Garraum größtenteils von selbst. Die geringe Menge an verbleibendem Wasser sammelt sich in einem neuen vertieften Bereich auf dem Boden des Garraums und kann vollständig mit einem einzigen Wisch entfernt werden.







# Produktvergleich

Excellence Line  
Steamer, CombiSteamer  
und CombairSteamer

	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000 45L Grand
<b>Ausführungen</b>			
Spiegelglas schwarz   Platin	■   ■	■   ■	■   ■
AutoDoor	■*		■*
Ledverlichtung   Halogenbeleuchtung	■   □	□   ■	■   □
Beleuchtung automatisch mit Türöffnung	■		■
Garraumvolumen (l) 69   68   49   41	■   □   □   □	■   □   □   □	□   ■   □   □
Gerätehöhe (cm) 60   45	■   □	■   □	□   ■
Gerätebreite (cm) 90   60	□   ■	□   ■	■   □
Garraum Edelstahl			■
Garraum DualEmail	■	■	
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>			
Vacuisine   gradgenaue Einstellung	■   ■	■   ■	■   ■
Doppeltes Heißluftgebläse mit TwinHeat			■
GarAutomatik mit Climate Control System (CCS)	■		■
Zartgaren	■		■
Regeneration   PowerRegeneration   Regenerationsautomatik	■   □   ■	■   □   □	■   □   ■
Profi-Backen	■	■	■
Gargutsensor	■		■
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■
Integrierte Rezepte   Favoriten   EasyCook	■   ■   ■	■**   ■   □	■   ■   ■
V-ZUG-Home	■	■	■
<b>Einstellungen</b>			
Steam   PowerSteam	■   □	■   □	■   □
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	■	■	
Heißluft/Heißluft mit Beschwaden/feucht/Eco	■	■	■
Power Heißluft/ Power Heißluft mit Dampf			
Max. Temperatur für Heißluft   Ober- und Unterhitze	230   230	230   230	230   -
PizzaPlus	■	■	
Grill   Grill mit Umluft	■   ■	■   ■	
Mikrowellenfunktion			
Auftaufunktion			
Wellness	■	■	■
Hygiene	■	■	■
Warmhalten	■	■	■
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Funktion Festwasseranschluss/Dampfabbau			
Entkalkungsprogramm	■	■	■
Personalisierbarer Touchscreen mit CircleSlider	■	■	■
Sprachen	16	16	16
Uhrzeitanzeige   Timerfunktion	■   ■	■   ■	■   ■
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	■	■	■

■ vorhanden | □ nicht vorhanden | \* optional | \*\* Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuchs aktiviert werden



CombiSteamer  
V6000 PowerSteam

CombiSteamer  
V6000

CombiSteamer  
V4000

Steamer  
V4000

	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
	■*	■*		
	■   □	■   □	□   ■	
	■	■	■	
	□   □   □   ■	□   □   ■   □	□   □   ■   □	□   □   ■   □
	□   ■	□   ■	□   ■	□   ■
	□   ■	□   ■	□   ■	□   ■
	■	■	■	■
	A	A++	A++	A++
	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
	■	■	■	
	■	■	■	
	■   ■   ■	■   □   ■	■   □   □	■   □   □
	■	■	■	
	■	■	■	■
	■	■	■	■
	■   ■   ■	■   ■   ■	■**   ■   ■	□   ■   ■
	■	■	■	■
	■   ■	■   □	■   □	■   □
	■	■	■	
	■			
	230   -	230   -	230   -	-   -
	■			
	■			
	■	■	■	■
	■	■	■	■
	■	■	■	■
		■*		
	■	■	■	■
	■	■	■	■
	16	16	16	16
	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
	■	■	■	■

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



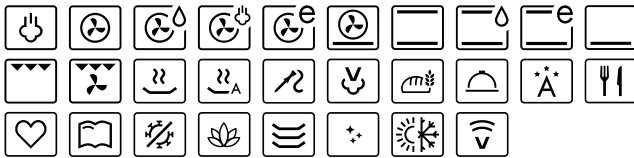
Spiegelglas Platinum



### Combairsteamer V6000 60

Das hochwertige Kombigerät mit allen Back- und Steam-Funktionen lässt sich dank AutoDoor komfortabel bedienen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, Zartgaren, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor

#### Geräteinformationen

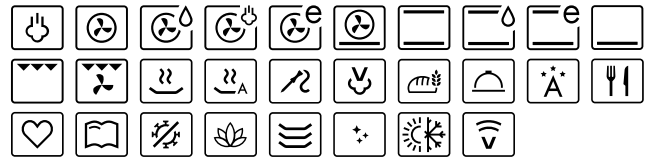
**Maße (H × B × T)** 598 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



### Combairsteamer V6000 60

Alle Back- und Steam-Funktionen in einem hochwertigen Gerät für alle Fälle.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, Zartgaren, GarAutomatik**

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 598 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A





Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



## ComairSteamer V2000 60

Das kompatible Back- und Steam-Gerät ist ideal, wenn ein Geräte austausch gewünscht ist.

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 598 x 597 x 596 mm

**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



Verfügbar  
ab Januar  
2023



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Schwarz

### CombiSteamer V6000 45L Grand Autodoor

Der 90 cm breite CombiSteamer mit automatischer Türöffnung/-schliessung vereint die Vorteile von Dampf und Heissluft und überzeugt mit Grösse und Ästhetik.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- AutoDoor
- Automatisches Auskühlen

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 897 × 570 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



### CombiSteamer V6000 45L Grand

Der 90 cm breite CombiSteamer vereint die Vorteile von Dampf und Heissluft und überzeugt mit Grösse und Ästhetik.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 897 × 570 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



AutoDoor



Spiegelglas Platinium



Spiegelglas Platinium



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Schwarz



### CombiSteamer V6000 45M PowerSteam Autodoor

Der schnellste CombiSteamer mit integrierter Inverter-Mikrowelle und automatischer Türöffnung/-schliessung für bis zu 40% Zeitersparnis bei exzellenten Garergebnissen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- Mikrowelle: 50 - 1000 W
- PowerSteam, PowerHot Air, PowerHot Air
- PowerRegeneration
- AutoDoor
- Automatisches Auskühlen

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 597 × 569 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 5100W 25A



### CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Der schnellste CombiSteamer mit integrierter Inverter-Mikrowelle für bis zu 40% Zeitersparnis bei exzellenten Garergebnissen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- Mikrowelle: 50 - 1000 W
- PowerSteam, PowerHot Air, PowerHot Air
- PowerRegeneration

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 597 × 569 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 5100W 25A



AutoDoor

Festwasser-anschluss



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz

### CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

Der Festwasseranschluss und die automatische Türöffnung/-schliessung bieten Komfort auf höchstem Niveau.

### CombiSteamer V6000 45F

Das beliebte Kombigerät mit Festwasseranschluss für höchsten Komfort beim Dämpfen und Backen.

#### Ausstattung



#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor
- Festwasseranschluss

#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Festwasseranschluss

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### CombiSteamer V6000 45

Dämpfen und Backen auf höchster Ausstattungsstufe mit automatischer Türöffnung und -schliessung.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



### CombiSteamer V6000 45

Das beliebte Kombigerät mit höchstem Komfort zum Dämpfen und Backen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A







Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### CombiSteamer V4000 45

Ein Kombigerät, ausgestattet mit allen Grundfunktionen, die man zum Backen und Steamen braucht.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- Automatisches Licht bei Programmende
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 597 x 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A





Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



## Steamer V4000 45

Der Steamer mit der neuen Regenerierfunktion ist die ideale Ergänzung zum Backofen.

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen

### Geräteinformationen

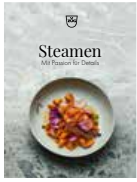
**Maße (H x B x T)** 454 x 597 x 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



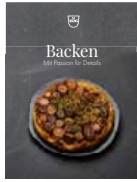
# Ausstattung und Zubehör

Excellence Line

Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer



1



2



3



4



5



6/7/8

Beschreibung	Art.-Nr.	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1 Rezeptbuch „ Steamen- Mit Leidenschaft für Details“	1063761	▲	▲	▲	■	▲	■	
2 Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751					■	■	
3 Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	■	■	■	■	■	■	■
4 Gitterrost Chromnickel- Stahl, B × T: 430 × 370 mm	K44120		▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
5 Glass baking dish, hardened, W × D × H: 430 × 345 × 24 mm	1102740		▲ (1)					
6 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 2/3 GN	K21254							
7 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 1/2 GN	K21243							
8 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 1/3 GN	K21252							

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel



Beschreibung	Art.-Nr.	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	ComhairSteamer V6000	ComhairSteamer V2000	Steamer V4000
1 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	K42365	■	■	■	■	■	■	■
2 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm, mit Ausguss	K42366	■	■	■	■	■	■	■
3 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	K50319	■	■	■	■	■	■	■
4 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 65 mm	K50320	■	■	■	■	■	■	■
5 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	K23223	■	■	■	■	■	■	■
6 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	K27358	■	■	■	■	■	■	■
7 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 100 mm	K27359	■	■	■	■	■	■	■
8 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	K42363	■	■	■	■	■	■	■
9 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 65 mm	K42367	■	■	■	■	■	■	■
10 Garbehälter gelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	K50327	■	■	■	■	■	■	■
11 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	K23208	■	■	■	■	■	■	■
12 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	K27357	■	■	■	■	■	■	■
13 Garbehälter gelocht, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K40011	■	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)
14 Garbehälter Kunststoff gelocht, 1/3 GN, Höhe 52 mm	K40199	■	▲(1)	■	■	■	■	■
15 Edelstahlblech ungelocht, 2/3 GN, Höhe 20 mm	K42362	■	■	■	■	■	■	■
16 Edelstahlblech ungelocht, 1/3 GN, Höhe 20 mm	K23224	■	■	■	■	■	■	■
17 Edelstahlblech ungelocht, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K40010	■	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)
18 Kuchenblech DualEmail, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K44077	■	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel | ■ Position auf Gitterrost



1/2/3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

Beschreibung	Art.-Nr.	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Combairsteamer V6000	Combairsteamer V2000	Steamer V4000
1 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	■	■	■	■	■	■	■
2 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	■	■	■	■	■	■	■
3 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	■	■	■	■	■	■	■
4 Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 × 60 × 300 mm	K27623	■	■	■	■	■	■	■
5 Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 × 55 × 300 mm	K27624	■	■	■	■	■	■	■
6 Vollauszug Combairsteamer 60, 3 Ebenen	1060516					■	■	
7 Vollauszug CombiSteamer und Steamer 45, 3 Ebenen	1046041	▲		■	■			■
8 ThermoBox, 1/3 GN, max. Höhe 65 mm	K37234	■	■	■	■	■	■	■
9 Sushi-Schaukel inkl. Anleitung	K50895	■	■	■	■	■	■	■
10 Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	■	■	■	■	■	■	■
11 Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	■	■	■	■	■	■	■
12 Entkalkungsmittel Durgol	B28005	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
13 Edelstahlreiniger SteamerCleaner, 250 ml	1100327	■	■	■	■			■

▲ im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel | ■ Position auf Gitterrost

#### Gastronorm-Maße (GN)

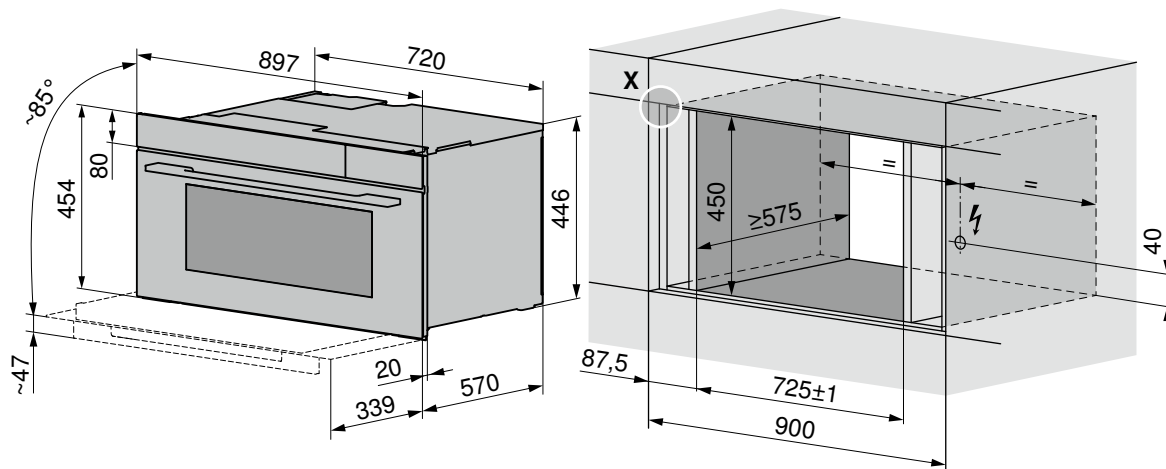
	Breite (B)	×	Tiefe (T)
2/3 GN	325 mm	×	354 mm
1/2 GN	325 mm	×	265 mm
1/3 GN	325 mm	×	177 mm



# Maßzeichnungen

Excellence Line

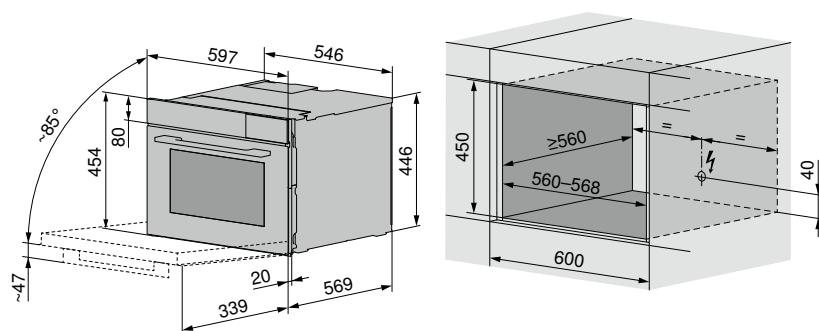
CombiSteamer V6000 45L Grand



Gültig für Artikelnummer

2303400007	2303400016	2304600010
2303400008	2303400017	2304600011
2303400009	2303400018	2304600012
2303400010	2303400019	2304600013
2303400011	2303400020	2304600014
2303400012	2303400021	2304600015
2303400013	2304600007	2304600016
2303400014	2304600008	
2303400015	2304600009	

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam, CombiSteamer V6000 45, CombiSteamer V4000 45, Steamer V4000 45

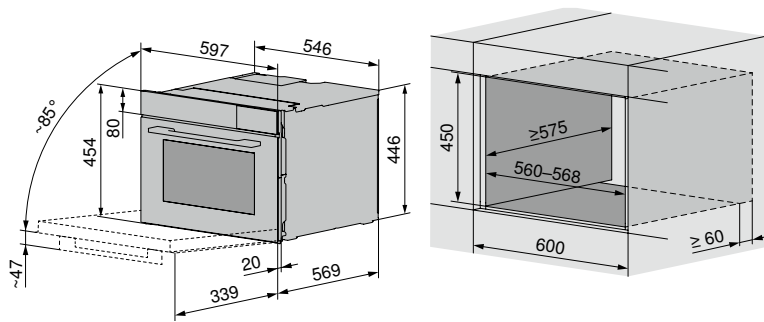


Gültig für Artikelnummer

2304100003	2303200005	2304500002
2304100004	2304300001	2303100001
2304100005	2304300002	2303100002
2304700001	2303300001	2302600003
2304700002	2303300002	2302600004
2303200003	2303300003	
2303200004	2304500001	



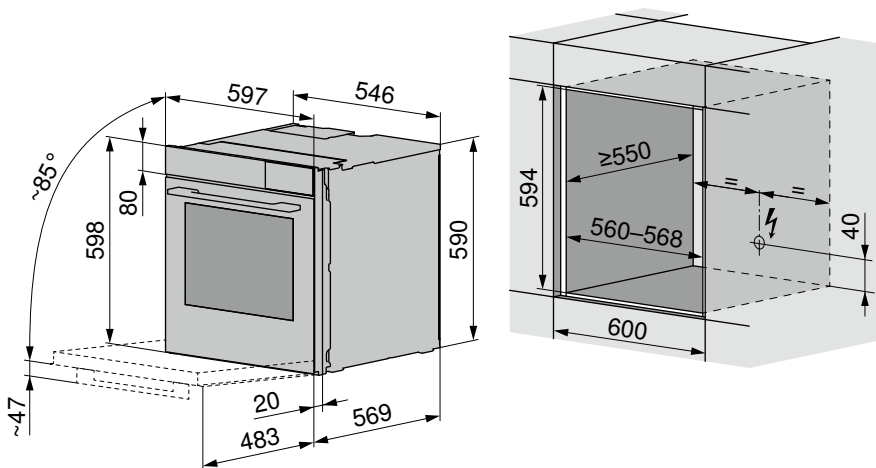
CombiSteamer V6000 45 F



Gültig für Artikelnummer

- 2303300004
- 2303300014
- 2304500004
- 2304500009

CombiSteamer V6000 60, CombiSteamer V2000 60



Gültig für Artikelnummer

- 2303800009
- 2303800014
- 2304900007
- 2304900012
- 2303600007
- 2303600012