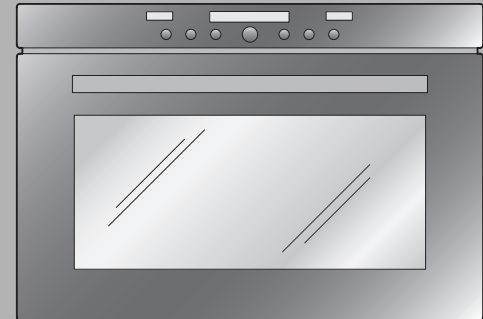


Kombi-Dampfgarer

Combi-Steam SL











Bedienungsanleitung



Einstelltipps, GarAutomatik, Zartgaren

Einstelltipps

Symbolerklärung




	Betriebsart
°C	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
 °C	Kerntemperatur
 Min.	Dauer in Minuten
 Std.	Dauer in Stunden
	Auflage
	Zubehör
	GarAutomatik AX a,b,c <ul style="list-style-type: none"> — Bräunungsgrad <ul style="list-style-type: none"> ■ a schwache Bräunung ■ b mittlere Bräunung ■ c starke Bräunung — Lebensmittelgruppe














































Die Angaben in der Spalte  gelten nur für die Zubereitung mit dem Programm GarAutomatik. Die GarAutomatik kann mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden. Beachten Sie auch die Hinweise unter 'GarAutomatik' in der Bedienungsanleitung des Gerätes.















Optimaler Gebrauch















In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Garraumtemperaturen teilweise zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.













- ▶ Die «Schrägung» des Edelstahlbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.
- Für ein optimales Ergebnis beim Backen mit Heissluft  oder Heissluft feucht  +  auf mehreren Ebenen,
- ▶ dunkle emaillierte Kuchenbleche verwenden.

Gemüse		°C		 Min.		
Blattspinat		100	nein	5-10	1+2	
Bohnen, Blumenkohl ganz		100	nein	30-40	1+2	
Blumenkohl in Röschen		100	nein	15-20	1+2	
Broccoli		100	nein	10-15	1+2	
Chicorée		100	nein	20-25	1+2	
Dörrbohnen eingeweicht		100	nein	35-45	1+2	
Fenchel zerkleinert		100	nein	15-20	1+2	
Kabis zerkleinert		100	nein	20-30	1+2	
Karotten zerkleinert		100	nein	10-20	1+2	
Kefen		100	nein	10-20	1+2	
Kohlrabi zerkleinert		100	nein	15-25	1+2	
Krautstiel, Mangold		100	nein	10-20	1+2	
Maiskolben		100	nein	30-45	1+2	
Peperoni		100	nein	8-13	1+2	
Peperoni häuten		230	ja	3-5	1	
Randen		100	nein	30-90	1+2	
Rosenkohl		100	nein	25-30	1+2	
Sauerkraut roh		100	nein	40-70	1+2	
Sauerkraut vorgegart		100	nein	20-30	1+2	
Schwarzwurzel		100	nein	25-35	1+2	

Gemüse		°C		 Min.		
Sellerie zerkleinert		100	nein	10-20	1+2	
Spargeln grün		100	nein	13-17	1+2	
Spargeln weiss		100	nein	20-25	1+2	
Stangensellerie		100	nein	20-25	1+2	
Tomaten		100	nein	8-12	1+2	
Tomaten häuten		100	ja	5-10	1+2	
Topinambur		100	nein	15-35	1+2	
Zucchetti zerkleinert		100	nein	8-12	1+2	












Kartoffeln			°C		 Min.		
Kartoffeln zerkleinert	-		100	nein	15-25	1+2	
Süßkartoffeln, Kartoffeln ganz	-		100	nein	30-45	1+2	
Kartoffelschnitze, Country Potatoes	A5	 + 	230	nein	20-30	1	
Baked Potatoes	A5	 + 	230	nein	30-50	1	


















Beilagen		°C		 Min.		
Reis + Flüssigkeit		100	nein	20-40	2	
Risotto + Flüssigkeit		100	nein	30-40	2	
Maisgriess (Polenta) + Flüssigkeit		100	nein	30-40	2	
Griess + Flüssigkeit		100	nein	10-15	2	
Linsen + Flüssigkeit		100	nein	15-60	2	
Ebly + Flüssigkeit		100	nein	20-30	2	
Hirse + Flüssigkeit		100	nein	20-40	2	
Kichererbsen eingeweicht + Flüssigkeit		100	nein	20-30	2	








































Fleisch		°C		 Min.		
Siedfleisch		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	
Speck		100	nein	20-30	2	
Filet (Rind, Kalb, Schwein)		100	nein	20-30	2	

Fleisch			°C				
Entrecôte, Roastbeef	-	+	200-210	ja	40-50	1	
Rindsschulter	A7	+	190-200	ja	60-75	1	
Kalbsschulter	A7	+	200-210	ja	60-75	1	
Schweinsschulter	A7	+	180-200	ja	60-90	1	
Lammgigot	A7	+	210-220	ja	60-90	1	
Hackbraten	-	+	190-210	ja	50-70	1	
Fleischkäse	-		160-170	ja	45-60	1	
Voressen, Gulasch	A7	+	160-180	ja	45-60	1	
Filet im Blätterteig	-		200-210	nein	30-40	1	
	-	+	180-200	ja	25-40	1	




















Zartgaren	Vorschlagswert			Einstellbereich 🕒 Std.	📦	🍽️
	Garegrad	λ °C	🕒 Std.			
Kalbsfilet	saignant	58	3½	2½-4½	1	
	à point	62	3½			
Kalbshuft, Kalbsnierstück	-	67	3½	2½-4½	1	
Kalbsschulter	-	80	3½	2½-4½	1	
Kalbshals	-	81	3½	2½-4½	1	
Rindsfilet	saignant	53	3½	2½-4½	1	
	à point	57	3½			
Entrecôte, Roastbeef	saignant	52	3½	2½-4½	1	🍽️
	à point	55	3½			
Rindshohrücken, Rindshuft	-	67	3½	2½-4½	1	
Rindsschulter	-	72	3½	2½-4½	1	
Schweinsnierstück, Schweinshuft	-	67	3½	2½-4½	1	
Schweins Hals	-	85	3½	2½-4½	1	
Lammgigot	saignant	63	3½	2½-4½	1	
	à point	67	3½			

Niedertemperaturgaren		°C	 °C	∧ °C	 Std.		
Rindsfilet		80-90	nein	55-60	2-3	1	
Roastbeef		80-90	nein	55-60	2½-3½	1	
Schweinsnierstück		90-100	nein	65-70	3-4	1	

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

Fisch, Meeresfrüchte		°C		 Min.		
Fischfilet		80	nein	10-20	1+2	
		200-210	ja	15-20	1	
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein	20-30	1+2	
		180-210	ja	15-25	1	
Thunfisch		100	nein	10-30	1+2	
Muscheln		100	nein	20-30	1+2	
Fischterrine		100	nein	15-30	2	
Dessert		°C		 Min.		
Karamellköpfl		90	nein	20-40	2	
Flan		90	nein	20-60	2	
Kompott (Äpfel, Zwetschgen, Quitten usw.)		100	nein	10-15	2	oder 
Joghurt		°C		 Std.		
Joghurt cremig		40	nein	5-6	2	oder 
Joghurt stichfest		40	nein	7-8	2	

Kuchen, Cake			°C			Min.		
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüeblli, Marmor, Nuss usw.)	A13		150-170	ja	50-70	1		
Torte (Schokolade, Rüeblli, Nuss usw.)	A14		150-170	ja	30-50	1		
Bisquittorte	A14a		160-170	ja	30-40	1		
Bisquitroulade	-		170-180	ja	8-12	1 1+3		
Linzertorte	A14		150-170	ja	40-50	1		
Mürbeteig blindbacken	-		170-180	ja	20-25	1		
Mürbeteig mit Früchten	A10		170-180	ja	40-50	1		
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf	A12		180-200	nein	30-40	1		
Luzerner Lebkuchen	A14		150-160	ja	50-60	1		
Blechkuchen	-		170-190	ja	25-35	1 1+3		
Apfelstrudel	-		170-190	ja	30-40	1		
Meringuierter Kuchen	-		130-140	ja	25-35	1		
Japonaiboden	-		140-160	ja	15-20	1		

Kleingebäck			°C		 Min.		
Apérogebäck	A1a		200-220	nein	15-20	1 1+3	
		 + 	180-190	nein	10-15	1 1+3	
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)	A1		190-200	nein	20-30	1 1+3	
		 + 	180-190	nein	25-30	1 1+3	
Hefe-Kleingebäck	A12		190-200	nein	15-25	1 1+3	
Eclairs, Ofenküchlein	-		160-170	ja	20-30	1 1+3	
Makrönli	-		170-180	ja	12-17	1 1+3	
Brunslı, Zimtsterne	-		170-180	ja	8-12	1 1+3	
Mailänderli, Spitzbuben	-		150-160	ja	12-17	1 1+3	
Basler Leckerli	-		170-180	ja	12-17	1 1+3	

Kleingebäck			°C			Min.		
Anisgebäck, Chräbeli	-		130-140	ja	20-30	1 1+3		
Meringues *	-		80-90	nein	80-100	1 1+3		
Bruschetta, Knoblauchbrot	-		180-190	ja	5-10	1 1+3		
Toast Hawaii	-		190-200	ja	15-20	1		

* Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen

Wähen, Pizza

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

			°C			Min.		
Früchtewähe	A10		180-190	ja	40-50	1 1+3		
Pizza frisch	A8		200-210	ja	20-30	1 1+3		
Pizza tiefgekühlt *	A9	-	-	-	-	-		
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)	A10		170-180	ja	40-50	1		















* gemäss Angaben des Herstellers











Brot, Zopf			°C			Min.		
Brot	A11		200-210	nein	40-50	1		
		+	200-210	nein	35-50	1		
Brötchen	A11		210-220	nein	25-30	1 1+3		
		+	210-220	nein	20-30	1 1+3		
Zopf	A11a		190-200	nein	30-40	1 1+3		
		+	180-190	nein	25-35	1 1+3		
			190-200	ja	25-35	1 1+3		
Hefegugelhopf	A12		190-200	nein	35-45	1		
		+	180-190	nein	30-40	1		
			180-190	ja	30-40	1		













Auflauf, Gratin			°C		Min.		
Auflauf süss	A4	+	180-200	nein	20-30	1	
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffeln)	A3	+	180-190	nein	30-40	1	
Lasagne, Moussaka	A3	+	170-180	nein	30-40	1	
Gemüse gratiniert	-		200-220	ja	10-15	1	

Regenerieren, Auftauen		°C		Min.		
Aufwärmen von Gerichten (1-2 Teller)		120	nein	6-8	1+3	
Aufwärmen von Gerichten (3-4 Teller)		120	nein	8-10	1+2+3+4	
Zubereiten von Fertiggerichten *	-	-	-	-	-	
Brot auftauen		140-150	nein	ca. 20	1	
Spätzli, Nudeln, Reis auftauen		120-130	nein	ca. 20	1+2	
Gemüse auftauen *		100	nein	-	1+2	
Fleisch, Geflügel, Fisch auftauen		50	nein	je nach Grösse	1+2	

* gemäss Angaben des Herstellers

Babynahrung		°C		 Min.		
Schoppen in Glasflaschen		100	nein	4-5	1	
Schoppen in Kunststoffflaschen		100	nein	5-6	1	
Babybrei erwärmen		100	nein	4-10	1	
Schoppenflaschen entkeimen		100	nein	8	1	
	anschliessend 	100	nein	2	1	

Blanchieren, Entsaften		°C		 Min.		
Gemüse (Bohnen, Erbsen usw.) blanchieren		100	nein	ca. 5	1+2	 
Früchte (Kirschen, Trauben usw.) entsaften		100	nein	30- max. 90	1+2	
Beeren (Johannis- und Brombeeren, Holunder usw.) entsaften		100	nein	30- max. 90	1+2	

Dörren, Trocknen		°C	 °C	 Std.		
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein	7-8	1, 1+3, 1+2+3	
Pilze geschnitten		50-60	nein	5-8	1, 1+3, 1+2+3	
Kräuter		40-50	nein	3-5	1, 1+3, 1+2+3	
Aprikosen		60-70	nein	14-16	1, 1+3, 1+2+3	



















Das Dörren und Trocknen überwachen. Übertrocknung führt zu Brandgefahr!

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ▶ Zubehör mit Backpapier auslegen, die Lebensmittel darauf verteilen und in die geeignete Auflage schieben.



Es können maximal zwei Gitterroste und ein Garbehälter gelocht verwendet werden.

- ▶ Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ▶ Die Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.




Sterilisieren, Einmachen		°C		 Min.		
Karotten		100	nein	90	1	
Blumenkohl, Broccoli		100	nein	90	1	
Bohnen *		100	nein	60	1	
Pilze **		100	nein	75-90	1	
Äpfel, Birnen		90	nein	30	1	
Aprikosen		90	nein	30	1	
Pfirsiche		90	nein	30	1	
Quitten		90	nein	30	1	
Zwetschgen		90	nein	30	1	
Kirschen		80	nein	30	1	

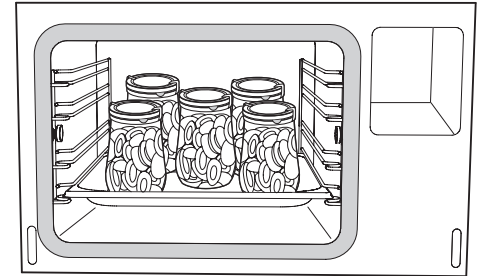
* Vorgang 2x durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.

** Die Pilze müssen vorgekocht sein.

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern. Im Garraum können maximal 5 Gläser gleichzeitig platziert werden.

- ▶ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- ▶ Das Edelstahlblech in Auflage **1** schieben.
- ▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und die Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.

- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf das Edelstahlblech stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- ▶ Betriebsart  sowie Garraumtemperatur und Dauer gemäss Tabelle wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



GarAutomatik

A1 Apérogebäck frisch	Anwendungen	Hinweise
15–30 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Kleingebäck mit Blätterteig oder anderem Teig, gedeckt oder offen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Blätterteigtaschen gefüllt ■ Pizzaschnecken ■ Apérostangen ungefüllt ■ Schinkengipfeli 	Apérostangen ungefüllt: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellung «schwache Bräunung» wählen. ▶ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden.
A2 Apérogebäck TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Apéro-Fertigprodukte, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schinkengipfeli ■ Käseküchlein ■ Flammkuchen ■ Blätterteigtaschen ■ Frühlingsrollen 	Tiefgekühlte Produkte (TK) sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäss Verpackungsangabe wählen: <ul style="list-style-type: none"> ■ 8–12 Min. ■ 13–20 Min. ■ 21–35 Min. ▶ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A3 Auflauf	Anwendungen	Hinweise
30–45 Min. * Auflage 1	Aufläufe und Gratin, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kartoffelgratin ■ Teigwarengratin ■ Reisaufwurf ■ Lasagne ■ Moussaka 	Süsse Gratin mit geschlagenem Eiweiss: ► A4 Soufflée wählen
A4 Soufflée	Anwendungen	Hinweise
25–50 Min. * Auflage 1	Süsse und pikante Souffléés in grossen und kleinen Formen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Käsesoufflée ■ Spargelsoufflée ■ Schokoladensoufflée ■ Gratin mit viel Eiweiss (Beerengratin) 	Auch geeignet für süsse Gratins mit geschlagenem Eiweiss in der Masse.
A5 Kartoffeln gebacken	Anwendungen	Hinweise
20–50 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Gebackene Kartoffelbeilagen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kartoffelschnitze ■ Kartoffelscheiben ■ Kartoffelwürfel ■ Baked Potatoes ■ Mariniertes Gemüse (gross geschnitten) 	► Kartoffelstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, besser auf zwei Bleche verteilen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A6 Kartoffelprodukte TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Kartoffel-Fertigprodukte, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pommes Frites ■ Kroketten ■ Kartoffelburger ■ Pommes Duchesses 	Tiefgekühlte Produkte (TK) sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäss Verpackungsangabe wählen: <ul style="list-style-type: none"> ■ 8–12 Min. ■ 13–20 Min. ■ 21–35 Min.
A7 Fleisch geschmort	Anwendungen	Hinweise
40–90 Min. * Auflage 1	Braten, Voessen, Geschnetzeltes, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Italienischer Schmorbraten ■ Voessen ■ Irish Stew ■ Currygeschnetzeltes 	Geschnetzeltes: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rohes Fleisch marinieren und in Garbehälter geben, evtl. Gemüse und Zwiebeln darüber verteilen. Wenig Flüssigkeit zugeben. Sauce nach dem Garen abbinden.
A8 Pizza frisch	Anwendungen	Hinweise
25–40 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Selbstgemachte Pizzas, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pizza Hawaii ■ Calzone ■ Mini-Pizzas ■ Pizzaschnecken ■ Flammkuchen 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Vorteil im eingefetteten, gelochten Garbehälter backen, der Boden wird dadurch knuspriger.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A9 Pizza TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Pizza-Fertigprodukte, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Runde Pizza ■ Mini Pizzas ■ Familienpizza 	Tiefgekühlte Produkte (TK) sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäss Verpackungsangabe wählen: <ul style="list-style-type: none"> ■ 8–12 Min. ■ 13–20 Min. ■ 21–35 Min.
A10 Wähe	Anwendungen	Hinweise
Vorheizen 25–50 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Wähen und Quiches, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wähe mit frischen Früchten ■ Wähe mit tiefgekühlten Früchten ■ Käsewähe ■ Zwiebel-Speckkuchen ■ Quiche Lorraine 	Käsewähe: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.
A11 Brot	Anwendungen	Hinweise
30–45 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Brot und Zopf, in allen Formen und Grössen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bauernbrot ■ Zopf ■ Partybrot ■ Focaccia 	Zopf: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden. ▶ Einstellung «schwache Bräunung» wählen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A12 Hefengebäck gefüllt	Anwendungen	Hinweise
25–45 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Süßes und pikantes Hefengebäck, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nussgipfel ■ Russenzopf ■ Hefegugelhupf ■ Hefeschnecken ■ Pizzaschnecken 	Nussgipfel: ► Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.
A13 Cake	Anwendungen	Hinweise
Vorheizen 35–65 Min. * Auflage 1	Cakes aller Art, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schokoladencake ■ Zitronencake 	
A14 Torte	Anwendungen	Hinweise
Vorheizen 30–45 Min. * Auflage 1	Torten aller Art, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schokoladentorte ■ Rüeblitorte ■ Linzertorte 	Meringuierte Kuchen und Biskuitrouladen: ► Auf herkömmliche Art backen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.

Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CST-SL	767	55-381
CST-SL	770	60-381

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug

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

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850



J767.970-1