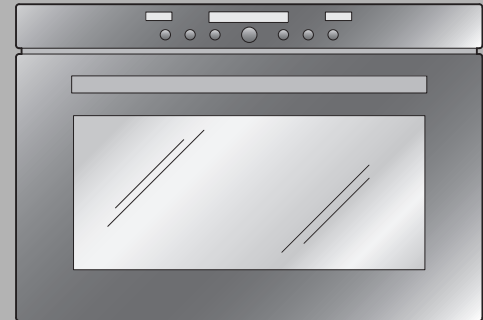


Kombi-Dampfgarer

Combi-Steam SL











Bedienungsanleitung











Einstelltipps, RegenerierAutomatik, 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: <ul style="list-style-type: none"> • AX Lebensmittelgruppe

Betriebsarten


Taste  antippen	Betriebsart		Taste  antippen	Betriebsart	
1×		Dämpfen	4×		Heissluft
2×		Regenerieren	5×	 + 	Heissluft feucht
3×		Profi-Backen	6×	 + 	Heissluft + Beschwaden


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.



















- ▶ Bei den Betriebsarten  oder  das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben.
- ▶ Bei der Betriebsart  ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden für ein knuspriges Ergebnis.











Die Angaben in der Spalte  gelten nur für die Zubereitung mit dem Programm GarAutomatik.

- ▶ Die GarAutomatik mittels Einstellknopf  aufrufen und starten.
- ▶ Beachten Sie auch die Hinweise unter GarAutomatik in der Bedienungsanleitung des Gerätes.






Gemüse		°C	 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	1
Peperoni		230	ja	3–5	
Peperoni häuten		100	nein	30–90	2 1
Randen		100	nein	25–30	
Rosenkohl		100	nein	40–70	
Sauerkraut roh		100	nein		 und 






Gemüse		°C		 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		
Süßkartoffeln 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		°C		 Min.		
Eier weichgekocht		100	nein	8–10	2	
Eier hartgekocht		100	nein	15–20	2	

















Beilagen	Flüssigkeits- zugabe pro 100 g			°C		Min.		
Kartoffeln zerkleinert	-	-		100	nein	15-25	2 1	
Kartoffeln ganz	-	-		100	nein	30-45		und
Kartoffelschnitze Country Potatoes	-	A5	+	230	nein	20-30	1	
Baked Potatoes	-	A5	+	230	nein	30-50	1	
Marroni (gut eingeschnitten auf Backtrennpapier)	-	-	+	200	nein	15-30	1	
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	20-30	2	



















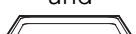


Fleisch			°C		Min.		
Siedfleisch (mit Flüssigkeit bedeckt)	-		100	nein	60-90	2	
Schinkli	-		100	nein	60-90	2	
Rippli, Kasseler	-		100	nein	45-60	2	
Saucisson, Geschnetzeltes an Sauce	-		100	nein	30-45	2	
Wienerli	-		90	nein	10-15	2	
Speck	-		100	nein	20-30	2	
Filet (Rind, Kalb, Schwein)	-		100	nein	20-30	2	
Entrecôte, Roastbeef	-	+	200-210	ja	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 angebraten	Vorschlagswert			Einstellbereich		
	Garegrad	\wedge °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	
Schweins Hals	–	80	3½	2½–4½	2	
Lammgigot	saignant	63	3½	2½–4½	2	
	à point	67	3½	2½–4½	2	










Zartgaren mit Dampf	Vorschlagswert			Einstellbereich		
	Garegrad	λ °C	 Std.	 Std.		
Kalbsfilet	saignant	54	1½	1½-2½	2	
	à point	58	1½	1½-2½	2	
Kalbshuft, Kalbsnierstück	–	63	1½	1½-2½	2	
Rindsfilet	saignant	49	1½	1½-2½	2	
	à point	53	1½	1½-2½	2	
Entrecôte, Roastbeef	saignant	48	1½	1½-2½	2	
	à point	51	1½	1½-2½	2	
Rindshuft	–	61	1½	1½-2½	2	
Schweinsnierstück, Schweinshuft	–	63	1½	1½-2½	2	
Lammgigot	saignant	59	1½	1½-2½	2	
	à point	63	1½	1½-2½	2	









- Da das Fleisch beim «Zartgaren mit Dampf» nach dem Garen angebraten wird, sind die Vorschlagswerte der Kerntemperatur um 4 °C tiefer als beim «Zartgaren angebraten».










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

Niedertemperaturgaren		°C		Λ °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	

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

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

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

Kuchen, Cake, Torte			°C		Min.		
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüeblli, Nuss usw.)	A13		150–170	ja	50–70	1	
Torte (Schokolade, Rüeblli, Nuss usw.)	A14		150–170	ja	30–50	1	
Bisquittorte	A14		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	
			170–190	nein	25–35	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	
Japonaisboden (dünner Nussbisquitboden)	–		140–160	ja	15–20	1	

Kleingebäck			°C		Min.		
Apérogebäck	A1		200–220	nein	15–20	1 1 + 3	
		+	180–190	nein	10–15		
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)	A1		190–200	nein	20–30		
		+	180–190	nein	25–30		
Hefe-Kleingebäck	A12		190–200	nein	15–25		
Eclairs, Ofenküchlein	–		160–170	ja	20–30		
Makrönli	–		170–180	ja	12–17		
Brunslis, Zimtsterne	–		150–160	ja	7–12		
Mailänderli, Spitzbuben	–		150–160	ja	12–17		
Basler Leckerli	–		170–180	ja	12–17		
Anisgebäck, Chräbeli	–		130–140	ja	20–30		
Meringues (nach dem Backen über Nacht trocknen lassen)	–		80–90	nein	80–100		
Bruschetta, Knoblauchbrot	–		180–190	ja	5–10		
Toast Hawaii	–		190–200	ja	15–20	1	

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

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









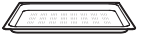


Brot, Zopf			°C		Min.		
Brot	A11		200–210	nein	40–50	1	
		+	200–210	nein	35–50	1	
Brötchen	A11		210–220	nein	25–30	1 1 + 3	
		+	210–220	nein	20–30		
Zopf	A11		190–200	nein	30–40		
		+	180–190	nein	25–35		
Hefegugelhopf	A12		190–200	nein	35–45	1	
		+	180–190	nein	30–40	1	
			180–190	ja	30–40	1	

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










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




Aufwärmen		°C		Min.		
Aufwärmen von Gerichten (1–3 Teller)		120	nein	6–10	1 + 2 + 4	
Auffrischen von Brot		140–150	nein	8–15	2	
Zubereiten von Fertiggerichten (gemäss Angaben des Herstellers)	–	–	–	–	–	

► Gargut in kalten Garraum schieben.












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

► Gargut in kalten Garraum schieben.

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		°C		 Min.		
Schoppenflaschen entkeimen		100	nein	8	1	
		100	nein	2	1	

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

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		
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 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.

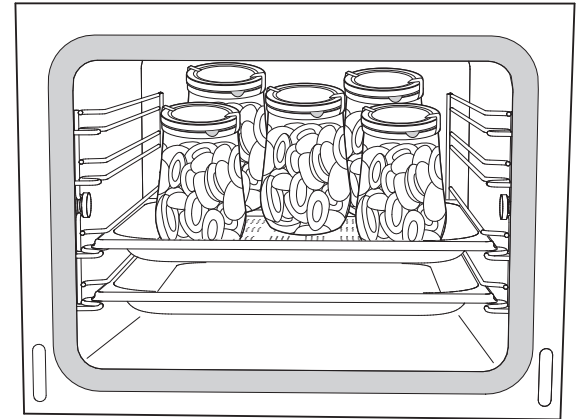
Sterilisieren, Einmachen


















Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Sterilisiergläsern. 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 gleichgrosse Gläser verwenden.
- ▶ Den gelochten Garbehälter in Auflage **2** und das Edelstahlblech (als Auffangschale) in Auflage **1** schieben.
- ▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und ggf. Flüssigkeit (evtl. mit Zucker, Salz oder Essig) zugeben. Die Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf den gelochten Garbehälter stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- ▶ Betriebsart  sowie Garraumtemperatur und Dauer gemäss Tabelle wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Während des Sterilisiervorgangs die Gerätetür immer geschlossen halten.
- ▶ 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.



Sterilisieren, Einmachen		°C		 Min.		
Karotten		100	nein	90	1	
Blumenkohl, Broccoli		100	nein	90	1	
Bohnen *		100	nein	60	1	
Pilze vorgekocht		100	nein	75–90	1	
Essiggurken		90	nein	20–30	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	

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

Wohlbefinden		°C		 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	Garraumboden	-
Kirschstein-, Traubenkern-Säckchen	 + 	130–150	nein	10–20		

Feuchtwarme Tücher

- ▶ Feuchte Frotteetücher möglichst grossflächig auf den Gitterrost legen.

Heisse Wickel

- ▶ Vorbereitete Tücher möglichst grossflächig auf den 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.

RegenerierAutomatik

Regenerieren feucht	Anwendungen	Hinweise
8–12 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Vorgekochte Speisen und Fertiggerichte, z. B. <ul style="list-style-type: none">• Gemüse• Teigwaren• Gerichte mit Reis• Fleisch• Gratin• Omeletten	
Regenerieren knusprig	Anwendungen	Hinweise
10–14 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Vorgekochte Speisen mit Teig, z. B. <ul style="list-style-type: none">• Pizza• Apérogebäck aus Blätterteig• Käseküchlein• Wähen• Toast• Frühlingsrollen	► Für einen knusprigen Boden Speisen auf gelochten Garbehälter oder auf Gitterrost stellen.

* Ungefähre Dauer der RegenerierAutomatik

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 	Aufläufe mit geschlagenem Eiweiss: ► A4 Soufflée wählen
A4 Soufflée	Anwendungen	Hinweise
25–50 Min. * Auflage 1	Süsse und pikante Soufflés 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.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

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.
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.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A7 Fleisch geschmort	Anwendungen	Hinweise
40–90 Min. * Auflage 1	Braten, Voressen, Geschnetzeltes, z. B. <ul style="list-style-type: none"> • Italienischer Schmorbraten • Voressen • 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
Programm mit 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: ► Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

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.
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: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A13 Cake	Anwendungen	Hinweise
Programm mit Vorheizen 35–65 Min. * Auflage 1	Cakes aller Art, z. B. <ul style="list-style-type: none"> • Schokoladencake • Zitronencake 	
A14 Torte	Anwendungen	Hinweise
Programm mit 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

Notizen

Notizen

Notizen

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.

Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Modell-Nr.	Masssystem
57A	55-381
58A	60-381

V-ZUG AG

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



J57A.970-3