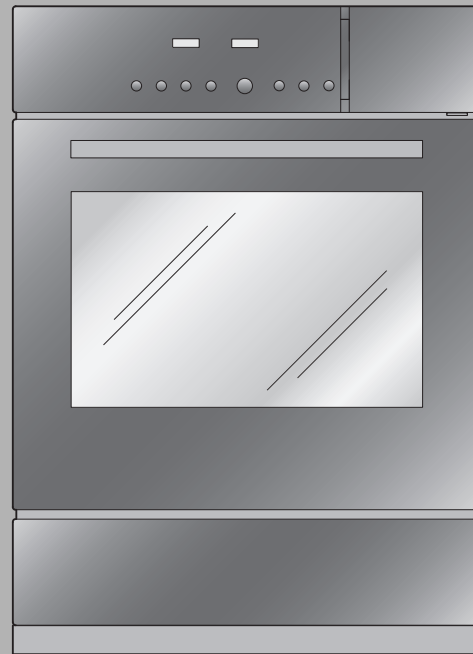


Kombi-dampstekeovn

Combair-Steam S

Bruksanvisning

Innstillingstips, skånsom steking

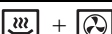
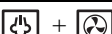


Innstillingstips

Symbolforklaring

	Driftsart
°C	Stekeovnstemperatur
	Forvarm til stekeovnstemperaturen er nådd
 °C	Kjernetemperatur
 min.	Varighet i minutter
 tim.	Varighet i timer
	Nivå
	Tilbehør

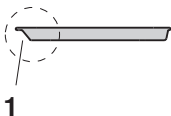
Driftsarter

Trykk lett på  -tasten	Driftsart		Trykk lett på  -tasten	Driftsart	
1×		Damp	6×		PizzaPlus
2×		Over-/undervarme	7×		Grill
3×		Varmluft	8×		Skånsom steking
4×		Regenerere	9×		Varmluft fuktig
5×		Profesjonell baking	10×		Varmluft + damp

Optimal bruk

I kokebøker er stekeovnstemperaturer og nivåer for dette apparatet delvis ikke optimale. I tabellene nedenfor finner du forskjellige spesifikasjoner for optimal bruk.

- Skyv den originale stekeplaten med «skrå» **1** bakover og inn i ovnen.



- Ved driftsartene  eller  må den rustfrie stålplaten skyves under det perforerte kokekaret eller risten for å fange opp matrester og kondensat.
- Ved tilberedning med driftsartene ,  eller  må du bruke en mørk emaljert plate eller en svartblikkform for å oppnå et sprøtt resultat.

Grønnsaker		°C		 min.		
Bladspinat		100	nei	5–10	2 1	 og 
Grønne bønner		100	nei	30–40		
Hel blomkål		100	nei	15–20		
Blomkål i buketter		100	nei	10–15		
Brokkoli		100	nei	20–25		
Sikori		100	nei	35–45		
Bløtlagte tørkede bønner		100	nei	15–20		
Oppskåret fennikel		100	nei	20–30		
Oppskåret kål		100	nei	10–20		
Oppskårne gulrøtter		100	nei	10–20		
Sukkererter		100	nei	15–25		
Oppskåret kålrabi		100	nei	10–20		
Bladbete		100	nei	30–45		
Maiskolber		100	nei	8–13		
Peperoni		100	nei	9–12	5	
Flå peperoni		230	5 min.	30–90	2 1	 og 
Rødbeter		100	nei	25–30		
Rosenkål		100	nei	40–70		
Surkål rå		100	nei			

Grønnsaker		°C		 min.		
Surkål forkokt		100	nei	20–30	2 1	 og 
Svartrot		100	nei	25–35		
Oppskåret selleri		100	nei	10–20		
Grønn asparges		100	nei	13–17		
Hvit asparges		100	nei	20–25		
Stangselleri		100	nei	20–25		
Hele søtpoteter		100	nei	30–45		
Tomater		100	nei	8–12		
Flå tomater		100	ca. 5 min.	3–5		
Jordskokk		100	nei	15–35		
Oppskåret squash		100	nei	8–12		

Kokte egg		°C		 min.		
Bløtkokte egg		100	nei	10–12	2	
Hardkokte egg		100	nei	15–20	2	

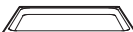
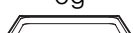
Tillegg	Væske- tilsetning per 100 g		°C		 min.		
Oppskårne poteter	–		100	nei	15–25	2 1	
Hele poteter	–		100	nei	30–45		og 
Potetbåter Country Potatoes	–	 + 	230	nei	20–30	2	
Bakte poteter	–	 + 	230	nei	30–50	2	
Kastanjer (med godt innsnitt på bakepapir)	–	 + 	200	nei	15–30	2	
Ris + væske	1,5 dl		100	nei	20–40	2	
Risotto + væske	2,5 dl		100	nei	30–40	2	
Polentagryn + væske	3 dl		100	nei	30–40	2	
Gryn + væske	2–3 dl		100	nei	10–15	2	
Linser + væske	2–3 dl		100	nei	15–60	2	
Ebly (hvetekorn) + væske	1–1,5 dl		100	nei	20–30	2	
Hirse + væske	1,5–2 dl		100	nei	20–40	2	
Oppbløtte kikerter + væske	0,5–1 dl		100	nei	20–40	2	

► Sett tilbehøret med passende væskemengde i egnet serveringskar direkte på risten.

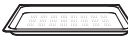
Kjøtt		°C	 °C	Λ °C	 min.		
Kjøttgryte (dekket med væske)		100	nei	–	60–90	2	
Skinkestek		100	nei	–	60–90	2	
Svineribbe, røkt svinekam		100	nei	–	45–60	2	
Pølse, strimlet kjøtt i saus		100	nei	–	30–45	2	
Wienerpølse		90	nei	–	10–15	2	
Flesk		100	nei	–	20–30	2	
Filet (storfe, kalv, svin)		100	nei	–	20–30	2	2 1  og 
Entrecôte, roastbiff	 + 	200–210	ja	53–58	40–50		
Okseskulder	 + 	190–200	ja	75–80	60–75		
Kalveskulder	 + 	200–210	ja	75–80	60–75		
Svineskulder	 + 	180–200	ja	78–82	60–90		
Lammelår	 + 	210–220	ja	–	60–90		
Forloren hare (omtrent som stekte kjøttkaker)	 + 	190–210	ja	–	50–70	2	 
Kjøttpudding		160–170	ja	–	45–60	2	
Forretter, gulasj	 + 	160–180	nei	–	45–60	2	
Filet i butterdeig		200–210	nei	–	30–45	2	
	 + 	180–200	ja	–	25–40	2	

Skånsom steking	Foreslått verdi			Innstillings- område		
	Stekegrader	Λ °C	 tim.	 tim.		
Kalvefilet	rød	58	3½	2½–4½	2	
	medium	62	3½	2½–4½	2	
Kalvestek, kalvekam	–	67	3½	2½–4½	2	
Kalveskulder	–	72	3½	2½–4½	2	
Kalvenakke	–	78	3½	2½–4½	2	
Oksefilet	rød	53	3½	2½–4½	2	
	medium	57	3½	2½–4½	2	
Entrecôte, roastbiff	rød	52	3½	2½–4½	2	
	medium	55	3½	2½–4½	2	
Oksestek	–	65	3½	2½–4½	2	
Oksehøyrygg	–	68	3½	2½–4½	2	
Okseskulder	–	72	3½	2½–4½	2	
Svinekam, svinestek	–	67	3½	2½–4½	2	
Svinenakke	–	80	3½	2½–4½	2	
Lammelår	rød	63	3½	2½–4½	2	
	medium	67	3½	2½–4½	2	

Fjærkre		°C	 min.	 min.		
Hel kylling		200–210	ja	50–60	2	
Kyllingbryst		100	nei	10–20	2 1	 og 
	 + 	210–220	ja	8–12	2	
Kyllinglår	 + 	220–230	ja	20–30	2	
Kyllingpostei (ev. annet fjærkre)		90	nei	15–30	2	

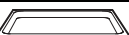
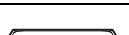
Fisk, sjømat		°C	 min.	 min.		
Fiskefilet		80	nei	10–20	2 1	 og 
		200–210	ja	15–20	2	
Hel fisk (ørret, sik osv.)		80	nei	20–30	2 1	 og 
		180–210	ja	15–25	2	
Tunfisk		100	nei	10–30	2	
Muslinger		100	nei	20–30	1	 og 
Fiskepostei		100	nei	15–30	2	

Steke på lav temperatur		°C		Λ °C	 tim.		
Oksefilet		80–90	nei	55–60	2–3	2	
Roastbiff		80–90	nei	55–60	2½–3½	2	
Svinekam		90–100	nei	65–70	3–4	2	

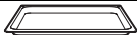
Dessert		°C		 min.		
Karamellsufflé		90	nei	20–40	2	
Karamellpudding		90	nei	20–60	2	
Kompott (epler, svsker osv.)		100	nei	10–15	2	

Yoghurt		°C		 tim.		
Kremet yoghurt		40	nei	5–6	2	
Fast yoghurt		40	nei	7–8	2	

Kaker og terter		°C	 °C	 min.		
Kake, formkake (sjokolade, gulrot, nøtt osv.)		170–190	ja	50–70	2	
Terte (sjokolade, gulrot, nøtt osv.)		170–190	ja	30–50	2	
Biscuitterte		180–190	ja	30–40	2	
Rullekake		170–180	ja	8–12	2 2 + 4	 
Linzertorte		170–180	ja	40–50	2	
Forsteke mørdeig		150–160	ja	20–25	2	
Mørdeig med frukt		170–180	ja	40–50	2	
Prinsessekake, gjærkringle, fylt flettebrød		190–210	nei	35–45	2	
		180–200	ja	25–35	2	
Pepperkaker fra Luzern		170–180	ja	50–60	2	
Langpannekake		190–200	ja	25–35	2	
Apfelstrudel		190–210	ja	30–40	2	
Marengskake		130–140	ja	25–35	2	
Japonais-bunn (tynn nøttebunn)		140–160	ja	25–35	2	

Småkaker		°C		min.		
Apéro-bakst		200–220	nei	15–20	2 + 4	
		200–210	ja	12–17	2	
Fylt butterdeigsbakverk (skinke-/nøttefyll osv.)		200–210	nei	20–30	2 + 4	
		190–210	ja	15–25	2	
Småkaker av gjærdeig		200–210	nei	15–25	2 2 + 4	
		190–210	ja	20–30	2	
Forskjellige typer vannbakkels		160–170	ja	20–30	2 2 + 4	
Makroner		170–180	ja	10–20	2	
Brunsl, kanelstjerner		180–190	ja	8–12	2	
		170–180	ja	5–15	2 + 4	
Julebakst		170–180	ja	12–17	2	
		170–180	ja	10–15	2 + 4	
Basler Leckerli (honningkaker fra Basel)		170–180	ja	15–20	2 2 + 4	

Småkaker		°C		 min.		
Aniskaker		130–140	ja	20–30	2	
		130–140	ja	20–30	2 + 4	
Marengs (må tørke over natten etter steking)		80–90	nei	80–100	2 2 + 4	
Bruschetta, hvitløksbrød		210–230	ja	5–10	2	
Hawaii-toast		200–220	ja	15–20	2	

Paier, pizza		°C		 min.		
Fruktpai		210	ja	35–45	2	
		180	ja	40–50	2 + 4	
Pikant pai (ost, grønnsaker, løk)		180–200	ja	30–45	2	
Fersk pizza (frossenpizza i henhold til instruksjoner fra produsenten)		190–200	ja	20–30	2	

► Frossen og frisk frukt inneholder mye saft, og må fylles i paien etter at den er stekt i 15–20 minutter.

Brød, flettebrød		°C		 min.		
Brød		200–210	nei	40–50	2	
	 + 	200–210	nei	35–45	2	
		200–210	ja	30–45	2	
Rundstykker		210–220	nei	25–35	2	
	 + 	210–220	nei	20–30	2 + 4	
		200–220	ja	20–30	2	
Flettebrød		180–190	nei	30–40	2	
	 + 	180–190	nei	30–35	2 + 4	
		190–200	ja	25–30	2	
Formkake med gjær		190–200	nei	30–40	2	
	 + 	180–190	nei	25–35	2	
		180–190	ja	25–40	2	

Sufflé, grateng		°C		min.		
Søt sufflé	 + 	180–200	nei	20–30	2	
Grateng (grønnsaker, fisk, poteter)	 + 	180–190	nei	30–40	2	
Lasagne, moussaka		180–200	ja	30–40	2	
Gratinerte grønnsaker		200–220	ja	10–15	2	

Oppvarming		°C		min.		
Oppvarming av retter (1–2 tallerkener)		120	nei	8–10	2 + 4	
Oppvarming av retter (3–4 tallerkener)		120	nei	10–12	1 + 3 + 5	
Oppfrisking av brød		140–150	nei	8–15	2	
Tilberedning av ferdigretter (iht. instruksjoner fra produsenten)	–	–	–	–	–	

► Skyv maten inn i den kalde stekeovnen.

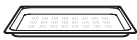
Opptining		°C		 min.		
Brød		140–150	nei	ca. 20	2	
Melboller, nudler, ris		120–130	nei	ca. 20	2	
Kjøtt, fjærkre, fisk		40–50	nei	avhengi g av størrels e	2 1	 og 

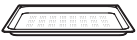
► Skyv maten inn i den kalde stekeovnen.

Babymat		°C		 °C	 min.		
Tåteflasker i glass		100	nei	–	4–5	2	
Tåteflasker i plast		100	nei	–	5–6	2	
Varme babymat		100	nei	40–50	4–10	2	

Sterilisere tåteflasker		°C		 min.		
Sterilisere tåteflasker		100	nei	10	2	
	til slutt 	100	nei	2	2	

► Ta til slutt tåteflaskene ut av stekeovnen, sett dem opp ned og la dem tørke helt.

Forvelling		°C		 min.		
Grønnsaker (grønne bønner, erter osv.)		100	nei	ca. 5	2 1	 og 

Saftpressing		°C		 min.		
Frukt (kirsebær, druer osv.)		100	nei	30 – maks. 90	2 1	
Bær (solbær, rips og bjørnebær, hyllebær osv.)		100	nei	30 – maks. 90		og 

Tørke		°C	 °C	 tim.		
Epleskiver eller -ringer		70	nei	7–8	2 2 + 4 1 + 3 + 5	  
Sopp i skiver		50–60	nei	5–8		
Urter		40–50	nei	3–5		
Aprikoser		60–70	nei	14–16		



Overtørking medfører brannfare!

Hold øye med tørkingen.

- ▶ Bruk kun sunn, moden frukt, frisk sopp og friske urter.
- ▶ Vask og skjær opp frukt, sopp og urter.
- ▶ Legg bakepapir på tilbehøret, fordel maten og skyv inn på egnet nivå.
- ▶ Klem inn en tresleiv mellom betjeningsvinduet og døren på apparatet slik at det blir en åpning på ca. 2 cm.
- ▶ Snu maten regelmessig slik at den tørker jevnere.



I stekeovnen kan det brukes maksimalt 3 nivåer samtidig.

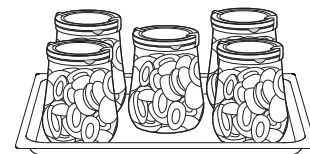
Sterilisering, konservering

Sterilisering i husholdning betyr å legge ned mat i glass for å gjøre den holdbar.



Sett maksimalt 5 glass på den rustfrie platen.

- Bruk kun glass helt uten skader og med et volum på maksimalt 1 liter.
- Skyv inn den rustfrie stålplaten på nivå 1.
- Fordel maten jevnt i glassene og lukk glassene i henhold til opplysninger fra produsenten.
- Sett glassene på den rustfrie stålplaten som vist på bildet. Glassene må ikke berøre hverandre.
- Velg driftsart , tilberedningstemperatur og varighet iht. tabellen nedenfor.
- Trykk på innstillingsknotten  for å bekrefte.
- Etter angitt varighet slår du av apparatet ved å trykke lett på ○-tasten.
- La apparatdøren stå åpen i låsestilling.
- La glassene i stekeovnen avkjøles helt.
- Ta ut glassene og sjekk om de er tette.



Sterilisering, konservering		°C		 min.		
Gulrøtter		100	nei	90	2	
Blomkål, brokkoli		100	nei	90	2	
Bønner *		100	nei	60	2	
Forkokt sopp		100	nei	75–90	2	
Sylteagurker		90	nei	20–30	2	
Epler, pærer		90	nei	30	2	
Aprikoser		90	nei	30	2	
Fersken		90	nei	30	2	
Kvede		90	nei	30	2	
Plommer		90	nei	30	2	
Kirsebær		80	nei	30	2	

* Utfør sterilisering 2×, la glassene avkjøles helt mellom de to gangene.

Velvære		°C		 min.		
Varme, fuktige kluter		80	nei	5–10	2	
Varme omslag		80–100	nei	5–15	2	
Varme steiner for massering		70–90	nei	15–20	Stekeovns- bunn	–
Poser med kirsebær- eller druekjerner	 + 	130–150	nei	10–20		

Varme, fuktige kluter

- Fuktige frottéhåndklær legges i så stor flate som mulig på risten.

Varme omslag

- Fuktige kluter legges i så stor flate som mulig på risten.

Varme massasjesteiner

- Legg rene, glatte steiner i en egnet form og sett formen rett på stekeovnsbunnen.
- Gni de varme steinene inn med aromatisk olje og legg dem på kroppen med en klut.

Gyldighetsområde

Modellnummeret tilsvare de 3 første sifrene på typeskiltet.

Denne bruksanvisningen gjelder for følgende modeller:

Modellnr.	Målesystem
62A	55-600/55-762
63A	60-600/60-762

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J62A.989-1