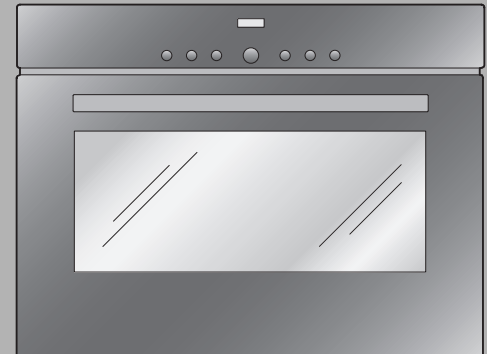


Stekeovn







Combair XSE







**Bruksanvisning
Innstillingstips**

Innstillingstips

Symbolforklaring

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

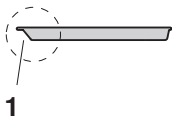
Driftsarter












Trykk lett på  -tasten	Driftsart	Trykk lett på  -tasten	Driftsart
1×	 Over-/undervarme	5×	 Varmluft fuktig
2×	 Over-/undervarme fuktig	6×	 PizzaPlus
3×	 Undervarme	7×	 Grill
4×	 Varmluft	8×	 Grill-omluft











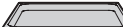
















Optimal bruk
























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







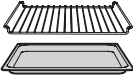






- Skyv den originale stekeplaten med «skrå» **1** bakover og inn i ovnen.














Brød, flettebrød		°C	 min.	 min.		
Brød		200–210	5 min.	40–50	2	
		190–200	5 min.	40–50	1 + 3	
Rundstykker		210–220	5 min.	25–30	2	
		190–200	5 min.	25–30	1 + 3	
Flettebrød		190–200	5 min.	30–40	1	
		170–190	5 min.	30–40	1 + 3	

















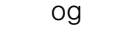









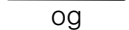


Kake, terte		°C	 min.	 min.		
Kake (sjokolade, gulrot, nøtt osv.)		150–170	ja	50–70	2	
Terte (sjokolade, gulrot, nøtt osv.)		170–180	ja	45–55	2	
Linzertorte		170–180	ja	45–55	2	
Biscuitterte		170–180	ja	25–35	2	
Biscuitrullade		190–200	ja	7–10	2	
		180–190	ja	8–12	1 + 3	
Forsteke mørdeig		190–200	ja	15–20	2	
Mørdeig med frukt		180–190	ja	45–55	2	
		170–180	ja	45–55	2	
Prinsessekake, gjærkringle, fylt flettebrød		180–200	ja	30–40	1	
Pepperkaker fra Luzern		170–180	ja	60–70	2	
Langpannekake		180–190	ja	20–30	2	
Apfelstrudel		190–200	ja	30–35	2	
Marengskake		130–150	ja	25–35	3	
Japonais-bunn (tynn nøttebunn)		130–150	ja	35–45	2	
			130–150	ja	35–45	1 + 3

Småkaker		°C		 min.		
Apéro-bakst		190–200	ja	7–15	2	
		180–190	ja	10–15	1 + 3	
Fylt butterdeigsbakverk (skinke, nøttefyll osv.)		170–190	ja	15–25	2 1 + 3	
Småkaker av gjærdeig		170–190	ja	15–25	2	
Forskjellige typer vannbakkels		160–180	ja	25–35	2	
Makroner		160–180	ja	10–15	2	
Brunslis, kanelstjerner		150–170	ja	8–12	2	
		140–160	ja	8–15	1 + 3	
Julebakst		160–170	ja	10–15	2	
		150–160	ja	10–15	1 + 3	
Basler Leckerli (honningkaker fra Basel)		170–180	ja	20–25	2	
Aniskaker		130–140	ja	20–25	2	
		120–130	ja	20–30	1 + 3	
Marengs (må tørke over natten etter steking)		100–110	nei	45–90	2	
Bruschetta, hvitløksbrød		200–210	ja	5–10	2	
		250	5 min.	2½–4	2	
Hawaii-toast		200–220	ja	15–20	2	














Paier, pizza		°C		 min.		
Fruktpai		200–210	ja	40–50	2	
		170–190	ja	40–50	2	
Pikant pai (ost, grønnsaker, løk)		170–190	ja	35–45	2	
		190–200	ja	35–45	2	
Fersk pizza (frossenpizza i henhold til instruksjoner fra produsenten)		200–220	ja	20–25	2	
		200–220	ja	20–25	2	
		190–200	ja	20–25	1 + 3	

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










Sufflé, grateng		°C		 min.		
Søt sufflé		190–200	ja	30–45	2	
Grateng (grønnsaker, fisk, poteter)		190–200	ja	30–50	2	
Lasagne, moussaka		200–210	ja	30–40	2	
Gratinere grønnsaker		230–240	ja	10–15	2	
		230	5 min.	5–10	3	










Kjøtt		°C		min.		
Kalveskulder		200–210	ja	60–90	2	
Roastbiff		200–220	ja	35–45	2 1	 og 
Okseskulder		180–190	ja	70–90	2	
Svinenakke		200–210	ja	60–90	2	
Braisert svineskulder		210–220	ja	60–90	2	
Stekt svineskulder		180–190	ja	60–90	2	
Lammelår		210–220	ja	100–120	1	 og 
Forloren hare (omtrent som stekte kjøttkaker)		190–210	ja	50–80	2	
Kjøttpudding		170–180	ja	45–60	2	
Innbakt filet		200–210	ja	25–35	2	
Koteletter *		280	5 min.	12–16	3 2	
Stekte pølser *		250	5 min.	12–16		 og
Hamburger, dypfryst *		280	5 min.	12–16		








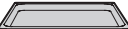



* Snu etter halv steketid.

Fjærkre, fisk		°C		 min.		
Hel kylling *		190–200	nei	60–80	2	 og 
Kylling, 4 deler *		220–230	5 min.	60–70	1	
Kyllinglår *		250	5 min.	18–25	3 2	
Hel fisk (ørret, sik osv.)		200–220	ja	20–30	2	
Fiskepinner, dypfrost *		270	5 min.	8–12	2	

* Snu etter halv steketid.

Koke på lav temperatur		°C		 tim.		
Oksefilet		80–90	nei	2–3	2	
Roastbiff		80–90	nei	2½–3½	2	
Svinekam		90–100	nei	3–4	2	

Koke i leirgryte		°C		 min.		
Kylling		200–220	nei	60–70	1	
Stek		200–220	nei	80–90	1	
Saftig kjøtt		200–220	nei	50–70	1	

Tørke		°C		 tim.		
Epleskiver eller -ringer		70	nei	7–8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	 
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 den originale stekeplaten eller risten, 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 jevnt.






I stekeovnen kan det brukes maksimalt 3 nivåer samtidig.

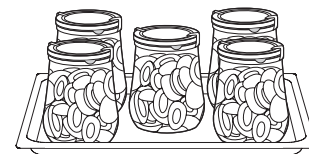
Sterilisering, konservering

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



Sett maksimalt 5 glass på den originale stekeplaten.

- Bruk kun glass helt uten skader og med et volum på maksimalt 1 liter.
- Skyv inn den originale stekeplaten på nivå 1.
- Fordel maten jevnt i glassene og lukk glassene i henhold til opplysninger fra produsenten.
- Sett glassene på den originale stekeplaten som vist på bildet. Glassene må ikke berøre hverandre.
- Velg driftsart  og 150 °C.
- Trykk på innstillingsknotten  for å bekrefte.
 - Etter ca. 60 til 90 minutter stiger væsken opp i små bobler i korte avstander.
- Sett stekeovnstemperaturen på 30 °C og la glassene stå i stekeovnen i 40 minutter.
- Slå av apparatet med et lett trykk på -tasten.
- La apparatdøren stå åpen i låsestilling.
- La glassene i stekeovnen avkjøles helt.
- Ta ut glassene og sjekk om de er tette.



Notater

Gyldighetsområde

Modellnummeret tilsvarer de 3 første sifrene på typeskiltet.

Denne bruksanvisningen gjelder for følgende modell:

Modellnr.	Målesystem
43A	60-450

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

Tlf. +41 (0)41 767 67 67, faks +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



J43A.989-0