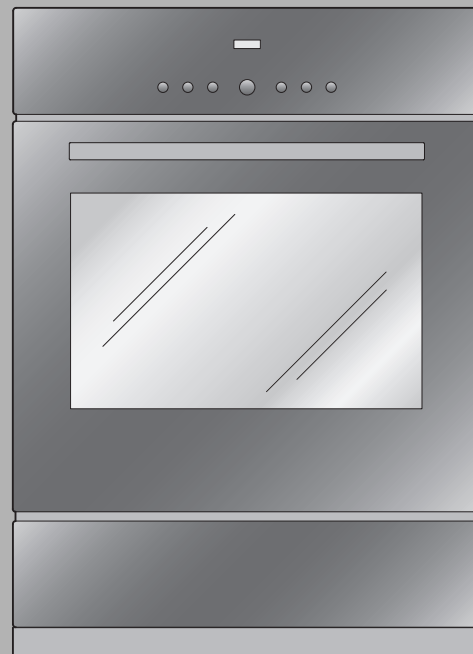


Ugn

Combair SE







Bruksanvisning

Tips om inställningar













Tips om inställningar

Förklaring av symboler

| | |
|--|---|
|  | Driftsätt |
| °C | Ugnstemperatur |
|  | Förvärm tills ugnstemperaturen har uppnåtts |
|  Min. | Tid i minuter |
|  Tim. | Tid i timmar |
|  | Fals |
|  | Tillbehör |

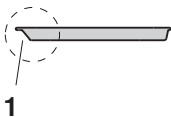
Driftsätt

| Tryck på knappen  | Driftsätt | Tryck på knappen  | Driftsätt |
|--|--|--|--|
| 1x |  Över-/undervärme | 5x |  Varmluft, fuktig |
| 2x |  Över-/undervärme, fuktig | 6x |  PizzaPlus |
| 3x |  Undervärme | 7x |  Grill |
| 4x |  Varmluft | 8x |  Grill-varmluft |





















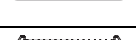




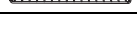


Optimal användning























Ugnstemperatur och fals som anges i kokböcker är ibland inte optimala för denna ugn. I följande tabeller finns olika uppgifter för optimal användning.

► För in originalplåten i ugnen med den sneda kanten **1** bakåt.



| Bröd, brödfläta | | °C | | Min. | | |
|------------------------|--|---------|--------|-------|-------|--|
| Bröd | | 200–210 | 5 Min. | 40–50 | 2 | |
| | | 190–200 | 5 Min. | 40–50 | 1 + 3 | |
| Småfranska | | 210–220 | 5 Min. | 25–30 | 2 | |
| | | 190–200 | 5 Min. | 25–30 | 1 + 3 | |
| Brödfläta | | 190–200 | 5 Min. | 30–40 | 2 | |
| | | 170–190 | 5 Min. | 30–40 | 1 + 3 | |





























| Kakor, mjuk kaka, tårta |  | °C |  |  Min. |  |  |
|--|---|---------|--|---|--|---|
| Mjuk kaka, Gugelhupf (choklad, morot, nötter o.s.v.) |  | 165–175 | ja | 50–65 | 2 | |
| Tårta (choklad, morot, nötter o.s.v.) |  | 170–180 | ja | 45–55 | 2 |  |
| Linztårta |  | 170–180 | ja | 45–55 | 2 | |
| Biskvitårta |  | 180–190 | ja | 30–40 | 2 | |
| Biskvirulltårta |  | 190–200 | ja | 7–10 | 2 |  |
| |  | 180–190 | ja | 8–12 | 1 + 3 | |
| Mördegsskal |  | 190–200 | ja | 20–25 | 2 | |
| Mördeg med frukter |  | 180–190 | ja | 45–55 | 2 |  |
| |  | 170–180 | ja | 45–55 | 2 | |
| Rosenkaka, längd, rysslängd |  | 180–200 | ja | 35–45 | 2 | |
| Luzernpepparkaka |  | 170–180 | ja | 60–70 | 2 | |
| Kaka gräddad i långpanna |  | 180–190 | ja | 20–30 | 2 |  |
| Äppelbakelse |  | 190–200 | ja | 30–35 | 2 | |
| Marängkaka |  | 130–150 | ja | 25–35 | 3 |  |
| Japonaibotten (tunn nötbiskvibotten) |  | 150–170 | ja | 20–30 | 2 |  |
| |  | 140–160 | ja | 20–30 | 1 + 3 |  |

| Småkakor |  | °C |  |  Min. |  |  |
|---|---|---------|--|---|--|---|
| Aptitretare |  | 190–200 | ja | 7–15 | 2 |  |
| |  | 180–190 | ja | 7–12 | 1 + 3 | |
| Fyllda smördegsbakelser (skink-, nötcroissanter o.s.v.) |  | 170–190 | ja | 15–25 | 2 1 + 3 | |
| Småkakor med jäst |  | 170–190 | ja | 15–25 | 2 | |
| Éclair, petit-chou |  | 160–180 | ja | 25–35 | 2 | |
| Makroner |  | 160–180 | ja | 10–15 | 2 | |
| Småkakor med choklad och kanel |  | 160–180 | ja | 8–12 | 2 | |
| |  | 150–170 | ja | 10–15 | 1 + 3 | |
| Småkakor med citron |  | 160–170 | ja | 10–15 | 2 | |
| |  | 150–160 | ja | 10–15 | 1 + 3 | |
| Basler Leckerli (schweizisk specialitet) |  | 170–180 | ja | 15–20 | 2 | |
| Aniskakor |  | 130–140 | ja | 20–25 | 2 | |
| |  | 120–130 | ja | 20–25 | 1 + 3 | |
| Maräng (låt torka över natten efter bakningen) |  | 100–110 | nej | 45–90 | 2 | |
| Bruschetta, vitlöksbröd |  | 200–210 | ja | 5–10 | 2 | |
| Toast Hawaii |  | 200–220 | ja | 15–20 | 2 | |













| Quiche, pizza | | °C | | Min. | | |
|--|--|-----------|----|-------------|-------|--|
| Fruktpaj | | 200–210 | ja | 40–50 | 2 | |
| | | 170–190 | ja | 40–50 | 2 | |
| | | 180–190 | ja | 40–50 | 1 + 3 | |
| Pikanta pajer (ost, grönsaker, lök) | | 170–190 | ja | 35–45 | 2 | |
| | | 190–200 | ja | 35–45 | 2 | |
| | | 170–190 | ja | 35–45 | 1 + 3 | |
| Pizza, färsk (Djupfryst pizza enligt tillverkarens anvisningar) | | 200–220 | ja | 20–25 | 2 | |
| | | 200–220 | ja | 20–25 | 2 | |
| | | 190–200 | ja | 20–25 | 1 + 3 | |

- Om det används fryst eller färsk frukt – som avger mycket saft – ska fyllningen hällas i pajskalet först efter en baktid på 15–20 minuter.










| Ugnsbakade rätter, gratäng | | °C | | Min. | | |
|-------------------------------------|--|-----------|--------|-------------|---|--|
| Ugnsbakade rätter, söta | | 190–200 | ja | 30–45 | 2 | |
| Gratäng, (grönsaker, fisk, potatis) | | 190–200 | ja | 30–45 | 2 | |
| Lasagne, moussaka | | 200–210 | ja | 30–40 | 2 | |
| Gratinerade grönsaker | | 220–230 | ja | 5–10 | 2 | |
| | | 230 | 5 Min. | 5–10 | 3 | |










| Kött |  | °C |  | Min. |  |  |
|--------------------|---|---------|--|---------|--|---|
| Kalvbog |  | 200–210 | ja | 60–90 | 2 |  |
| Rostbiff |  | 200–220 | ja | 35–45 | 2 1 |  och  |
| Oxbog |  | 180–190 | ja | 70–90 | 2 |  |
| Fläskkarré |  | 200–210 | ja | 60–90 | 2 | |
| Bogfläsk, bräserat |  | 210–220 | ja | 60–90 | 2 | |
| Bogfläsk, stekt |  | 180–190 | ja | 60–90 | 2 |  |
| Lammstek |  | 210–220 | ja | 100–120 | 1 |  och  |
| Köttfärslimpa |  | 190–210 | ja | 50–80 | 2 |  |
| Leverpastej |  | 160–170 | ja | 45–60 | 2 | |
| Inbakad filé |  | 200–210 | ja | 25–35 | 2 |  |
| Kotletter * |  | 250 | 5 Min. | 12–16 | 4 |  |
| Bratwurst * |  | 250 | 5 Min. | 12–16 | 3 |  och  |












* Vänd efter halva tiden.

| Fågel, fisk |  | °C |  |  Min. |  |  |
|------------------------------------|---|---------|--|---|--|---|
| Hel kyckling * |  | 180–190 | nej | 60–80 | 2 |  och  |
| Kyckling 4 halvor * |  | 220–230 | 5 Min. | 60–70 | 1 | |
| Kycklinglår * |  | 250 | 5 Min. | 25–35 | 3 2 | |
| Hel fisk (forell, guldbrax o.s.v.) |  | 200–220 | ja | 20–30 | 2 |  |

* Vänd efter halva tiden.

| Långtidsstekning |  | °C |  |  Tim. |  |  |
|-------------------------|---|--------|---|--|---|---|
| Oxfile |  | 80–90 | nej | 2–3 | 2 |  |
| Rostbiff |  | 80–90 | nej | 2½–3½ | 2 | |
| Ytterfile av skinka |  | 90–100 | nej | 3–4 | 2 | |

| Tillagning i lergryta |  | °C |  |  Min. |  |  |
|----------------------------------|---|---------|---|--|---|---|
| Kyckling |  | 200–220 | nej | 60–70 | 2 |  |
| Stek |  | 200–220 | nej | 80–90 | 2 | |
| Schweizisk lövbiff- och lökgryta |  | 200–220 | nej | 50–70 | 2 | |

| Torkning |  | °C |  nej |  Tim. |  |  |
|--------------------------|---|-----------|--|--|--|--|
| Äppelbitar eller -ringar |  | 70 | nej | 7–8 | 2 1 + 3 1 + 2 + 3 |   |
| Skivad svamp |  | 50–60 | nej | 5–8 | | |
| Örter |  | 40–50 | nej | 3–5 | | |
| Aprikoser |  | 60–70 | nej | 14–16 | | |



**För kraftig torkning medför brandfara!
Övervaka torkningen.**

- ▶ Använd endast färsk, mogen frukt, färsk svamp och färska örter.
- ▶ Rengör frukt, svamp och örter och skär i mindre bitar.
- ▶ Lägg bakplåtspapper på originalplåten eller gallret, fördela livsmedlen på det och skjut in på lämplig fals.
- ▶ Sätt en träslev mellan ugnens öppning och lucka, så att en springa på ca 2 cm är öppen.
- ▶ Vänd livsmedlen regelbundet, så torkar de jämnare.




Högst 3 falsar får användas samtidigt i ugnen.

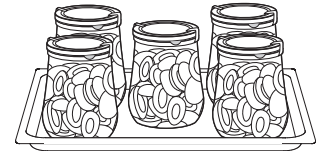
Sterilisering, konservering

Sterilisering i hushållet innebär att göra livsmedel hållbara i glas.



Ställ högst 5 glas på originalplåten.

- ▶ Använd endast glas utan skador och som rymmer max. 1 liter.
- ▶ Skjut in originalplåten i fass 1.
- ▶ Fyll lika mycket livsmedel i glasen och stäng glasen enligt tillverkarens anvisningar.
- ▶ Ställ glasen på originalplåten så som visas på bilden. Glasen får inte röra vid varandra.
- ▶ Välj driftsätt och 150 °C.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- Efter ca 60 till 90 minuter stiger det med korta mellanrum upp små bubblor i vätskan.
- ▶ Ställ ugnstemperaturen på 30 °C och låt glasen stå i ugnen i 40 minuter.
- ▶ Stäng av ugnen genom att trycka på knappen .
- ▶ Låt ugnsluckan stå på glänt.
- ▶ Låt glasen svalna helt i ugnen.
- ▶ Ta ut glasen och kontrollera att de är täta.



Anteckningar

Giltighetsområde

Modellnumret motsvarar de första 3 siffrorna på typskylten.

Denna bruksanvisning gäller för modellerna:

| Modell nr. | Mätssystem |
|------------|---------------|
| 41A | 55-600/55-762 |
| 42A | 60-600/60-762 |

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J41A.992-1