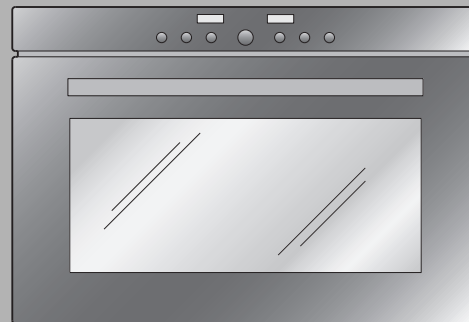


Ugn

Combair HSE







Bruksanvisning

Tips om inställningar, mörstekning













Tips om inställningar

Förklaring av symbolen

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

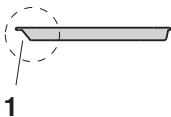
Driftsätt








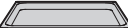

Tryck på knappen 	Driftsätt	Tryck på knappen 	Driftsätt
1×	 Över-/undervärme	5×	 Varmluft, fuktig
2×	 Över-/undervärme, fuktig	6×	 PizzaPlus
3×	 Undervärme	7×	 Grill
4×	 Varmluft	8×	 Mörstekning


























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.







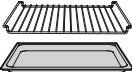





- För in originalplåten i ugnen med den sneda kanten **1** bakåt.













Bröd, brödfläta		°C	 Min.	 Min.		
Bröd		190–200	5 Min.	35–50	1	
Småfranska		200–220	5 Min.	25–30	1	
Brödfläta		180–190	5 Min.	30–40	1	






















Kakor, mjuk kaka, tårta		°C	 Min.			
Mjuk kaka (choklad, morot, nötter o.s.v.)		150–170	ja	50–70	1	
Tårta (choklad, morot, nötter o.s.v.)		160–170	ja	40–60	1	
Linztårta		160–170	ja	45–55	1	
Biskvitårta		160–170	ja	20–30	1	
Biskvirulltårta		180–190	ja	7–10	1	
		180–190	ja	10–15	1 + 2	
Mördegsskal		180–190	ja	15–20	1	
Mördeg med frukter		170–180	ja	45–55	1	
		160–170	ja	40–50	1	
Rosenkaka, längd, rysslängd		160–180	ja	30–40	1	
Luzernpepparkaka		160–170	ja	50–60	1	
Kaka gräddad i långpanna		170–180	ja	20–30	1	
Äppelbakelse		180–190	ja	30–35	1	
Japonaibotten (tunn nötbiskvibotten)		120–130	ja	30–45	1	
		120–130	ja	35–45	1 + 2	

Småkakor		°C		 Min.		
Aptitretare		180–200	ja	7–15	1	
		170–190	ja	10–15	1 + 2	
Fyllda smördegsbakelser (skink-, nötcroissanter o.s.v.)		170–190	ja	20–30	1 1 + 2	
Småkakor med jäst		160–180	ja	15–25	1	
Éclair, petit-chou		160–170	ja	25–35	1	
Makroner		160–170	ja	10–15	1	
Småkakor med choklad och kanel		140–160	ja	8–12	1	
		140–160	ja	8–15	1 + 2	
Småkakor med citron		160–170	ja	10–15	1	
		150–160	ja	10–15	1 + 2	
Basler Leckerli (schweizisk specialitet)		160–170	ja	15–20	1	
Aniskakor		120–130	ja	20–30	1 + 2	
		120–130	ja	20–25	1	
Maräng (låt torka över natten efter bakningen)		90–100	nej	45–90	1	
Bruschetta, vitlöksbröd		210–230	ja	5–10	1	
		230	5 Min.	2½–4	1	
Toast Hawaii		190–210	ja	15–20	1	






Quiche, pizza		°C		 Min.		
Fruktpaj		190–200	ja	40–50	1	
		170–190	ja	40–50	1	
Pikanta pajer (ost, grönsaker, lök)		170–190	ja	30–45	1	
		180–190	ja	30–45	1	
Pizza, färsk (Djupfryst pizza enligt tillverkarens anvisningar)		200–220	ja	15–25	1	
		200–220	ja	20–25	1	

















- 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		170–180	ja	30–45	1	
Gratäng, (grönsaker, fisk, potatis)		180–190	ja	35–50	1	
Lasagne, moussaka		180–200	ja	30–45	1	
Gratinerade grönsaker		210–230	ja	10–20	1	












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












* Vänd efter halva tiden.












Mörstekning	Föreslaget värde			Inställnings- område		
	Stektempe- ratur	λ °C	 Tim.	 Tim.		
Kalvfilé	blodig	58	3½	2½–4½	1	
	medium	62	3½	2½–4½	1	
Kalvytterlår, kalvkarré	–	67	3½	2½–4½	1	
Kalvbog	–	72	3½	2½–4½	1	
Kalvhals	–	78	3½	2½–4½	1	
Oxfile	blodig	53	3½	2½–4½	1	
	medium	57	3½	2½–4½	1	
Entrecôte, rostbiff	blodig	52	3½	2½–4½	1	
	medium	55	3½	2½–4½	1	
Oxlår (överdel)	–	65	3½	2½–4½	1	
Högre av ox	–	68	3½	2½–4½	1	
Oxbog	–	72	3½	2½–4½	1	
Ytterfile av skinka, skinka	–	67	3½	2½–4½	1	
Fläskkarré	–	80	3½	2½–4½	1	
Lammstek	blodig	63	3½	2½–4½	1	
	medium	67	3½	2½–4½	1	

Fågel, fisk		°C		 Min.		
Hel kyckling *		190–210	5 Min.	60–80	1	
Kyckling 4 halvor *		190–210	5 Min.	60–70	1	
Kycklinglår *		230	5 Min.	18–25	2 1	 och 
Hel fisk (forell, guldbrax o.s.v.)		190–210	ja	20–30	1	
Fiskpinnar, djupfrysta *		250	5 Min.	8–12	1	

* Vänd efter halva tiden.

Långtidsstekning		°C		 Tim.		
Oxfile		70–80	nej	2–3	1	
Rostbiff		75–85	nej	2–3	1	
Ytterfile av skinka		90–100	nej	2–3½	1	

Tillagning i lergryta		°C		 Min.		
Kyckling		190–210	nej	60–70	1	
Stek		190–210	nej	80–90	1	
Schweizisk lövbiff- och lökgryta		190–210	nej	50–70	1	

Torkning		°C	 nej	 Tim.		
Äppelbitar eller -ringar		70	nej	7–8	1 1 + 2	 
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 träslöv mellan ugnens öppning och lucka, så att en springa på ca 2 cm är öppen.
- ▶ Vänd livsmedlen regelbundet, så torkar de jämnare.

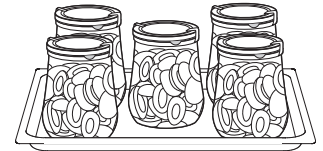
Sterilisering, konservering

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.



Giltighetsområde

Modellnumret motsvarar de första 3 siffrorna på typskylten.

Denna bruksanvisning gäller för modellerna:

Modell nr.	Mätssystem
29A	55-381
30A	60-381

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J29A.992-1