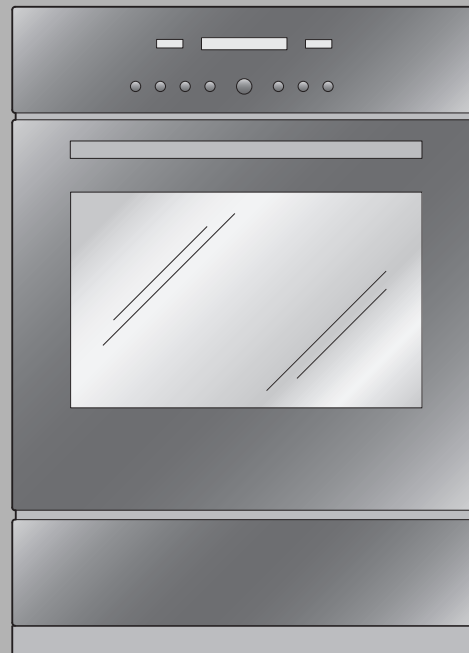


**Ugn**

**Combair SL och SLP**









**Bruksanvisning**

**Tips om inställningar, bakautomatik,  
mörstekning**













# Tips om inställningar

## Förklaring av symboler

	Driftsätt
°C	Ugnstemperatur
	Förvärm tills ugnstemperaturen har uppnåtts
 °C	Kärntemperatur
 <b>Min.</b>	Tid i minuter
 <b>Tim.</b>	Tid i timmar
	Fals
	Tillbehör
	Bakautomatik: <ul style="list-style-type: none"><li>• AX livsmedelsgrupp</li></ul>

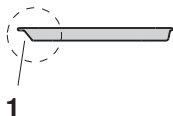
## Driftsätt

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×	 Grill-varmluft

## Optimal användning

Ugnstemperatur och tidsinställning 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.



Uppgifterna i spalten **A** gäller endast för tillredning med programmet bakautomatik.

- Välja och starta bakautomatik med hjälp av inställningsknappen **OK**.
- Observera även informationen i **Bakautomatik** i ugnens bruksanvisning.

<b>Kakor, mjuk kaka, tårta</b>			°C		Min.		
Mjuk kaka, Gugelhupf (choklad, morot, nötter o.s.v.)	A14		165–175	ja	50–65	2	
Tårta (choklad, morot, nötter o.s.v.)	A15		170–180	ja	45–55	2	
Linztårta	A15		170–180	ja	45–55	2	
Biskvittårta	A15		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	A13		180–200	ja	35–45	2	
Luzernpepparkaka	A15		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	A1		190–200	ja	7–15	2	
			180–190	ja	7–12	1+3	
Fyllda smördegsbakelser (skink-, nötcroissanter o.s.v.)	A1		170–190	ja	15–25	2 1+3	
Småkakor med jäst	A13		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	A4		200–220	ja	15–20	2	

<b>Quiche, pizza</b>			°C		Min.		
Fruktpaj	A11		200–210	ja	40–50	2	
			170–190	ja	40–50	2	
			180–190	ja	40–50	1+3	
Pikanta pajer (ost, grönsaker, lök)	A11		170–190	ja	35–45	2	
			190–200	ja	35–45	2	
			170–190	ja	35–45	1+3	
Pizza, färsk (Djupfrost pizza enligt tillverkarens anvisningar)	A9 (A10)		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.

<b>Bröd, brödfläta</b>			°C		Min.		
Bröd	A12		200–210	5 Min.	40–50	2	
			190–200	5 Min.	40–50	1+3	
Småfranska	A12		210–220	5 Min.	25–30	2	
			190–200	5 Min.	25–30	1+3	
Brödfläta	A12		190–200	5 Min.	30–40	2	
			170–190	5 Min.	30–40	1+3	

Ugnsbakade rätter, gratäng			°C		Min.		
Ugnsbakade rätter, söta	A5		190–200	ja	30–45	2	
Gratäng (grönsaker, fisk, potatis)	A3		190–200	ja	30–45	2	
Lasagne, moussaka	A3		200–210	ja	30–40	2	
Gratinerade grönsaker	A4		220–230	ja	5–10	2	
			230	5 Min.	5–10	3	

Kött			°C		$\wedge$ °C	Min.		
Kalvbog	A8		200–210	ja	68–72	60–90	2	
Rostbiff	–		200–220	ja	55–60	35–45	2 1	 och 
Oxbog	A8		180–190	ja	68–72	70–90	2	
Fläskkarré	A8		200–210	ja	78–82	60–90	2	
Bogfläsk, stekt	–		180–190	ja	78–82	60–90	2 1	 och 
Bogfläsk, bräserat	A8		210–220	ja	78–82	60–90	2	
Lammstek	A8		210–220	ja	–	100–120	2 1	 och 
Köttfärslimpa	–		190–210	ja	–	50–80	2	






<b>Kött</b>			°C			°C		Min.		
Leverpastej	-		160-170	ja	-	-	45-60	2		
Inbakad filé	-		200-210	ja	-	-	25-35	2		
Kotletter *	-		250	5 Min.	-	-	12-16	4 3	 och 	
Bratwurst *	-		250	5 Min.	-	-	12-16			





<b>Fågel, fisk</b>		°C			°C		Min.		
Kyckling *		180-190	nej	-	-	60-80	2		
Kyckling 4 halvor *		220-230	5 Min.	-	-	60-70	1	 och 	
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.









<b>Tillagning i lergryta</b>		°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		







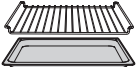
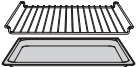





Mörstekt	Föreslaget värde			Inställnings- område		
	Stektemperatur	$\lambda$ °C	 Tim.	 Tim.		
Kalvfilé	blodig	58	3½	2½–4½	2	
	medium	62	3½	2½–4½	2	
Kalvytterlår, kalvkarré	–	67	3½	2½–4½	2	
Kalvbog	–	72	3½	2½–4½	2	
Kalvhals	–	78	3½	2½–4½	2	
Oxfile	blodig	53	3½	2½–4½	2	
	medium	57	3½	2½–4½	2	
Entrecôte, rostbiff	blodig	52	3½	2½–4½	2	
	medium	55	3½	2½–4½	2	
Oxlår (överdel)	–	65	3½	2½–4½	2	
Högre av ox	–	68	3½	2½–4½	2	
Oxbog	–	72	3½	2½–4½	2	
Ytterfile av skinka, skinka	–	67	3½	2½–4½	2	
Fläskkarré	–	80	3½	2½–4½	2	
Lammstek	blodig	63	3½	2½–4½	2	
	medium	67	3½	2½–4½	2	

Mjukgrillning	Föreslaget värde			Inställnings- område		
	Bryning	°C	Tim.	Tim.		
Kalvbog	mellan	72	4	3½-4½	3 * 1	 och 
Kalvhals	mellan	78	4	3½-4½		
Kalvrulad	mellan	75	4	3½-4½		
Högre av ox	mellan	68	4	3½-4½		
Oxbog	mellan	72	4	3½-4½		
Fläskkarré	mellan	80	4	3½-4½		
Bogfläsk	mellan	78	4	3½-4½		
Lammstek	mellan	65	4	3½-4½		

\* Roterande stekspett med upphängningsram

Långtidsstekning		°C		°C	Tim.		
Oxfile		80-90	nej	55-60	2-3	2	
Rostbiff		80-90	nej	55-60	2½-3½	2	
Ytterfile av skinka		90-100	nej	65-70	3-4	2	

Torkning		°C	 Tim.	 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 träslöv 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.

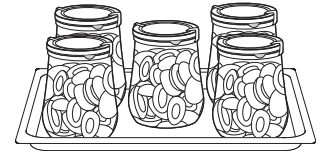
## Sterilisering, konservering

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 fals 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.
  - 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.



# Bakautomatik

<b>A1 Färska aptitretare</b>	Användning	Anvisningar
15–30 Min. * Fals 2 eller 1 + 3	Småkakor med smördeg eller annan deg, täckta eller öppna, t.ex. <ul style="list-style-type: none"><li>• Fyllda smördegskakor</li><li>• Pizzabullar</li><li>• Aptitretare utan fyllning</li><li>• Giffjar med skinka</li></ul>	Aptitretare utan fyllning: ▶ Välj inställningen «lätt bryning» .
<b>A2 Djupfrysta aptitretare</b>	Användning	Anvisningar
10–35 Min. * Fals 2 eller 1 + 3	Djupfrysta färdiglagade aptitretare, t.ex. <ul style="list-style-type: none"><li>• Giffjar med skinka</li><li>• Oststänger</li><li>• Tarte flambée</li><li>• Smördegskakor</li><li>• Vårrullar</li></ul>	Djupfrysta produkter är förbakade på olika sätt. Välj tid enligt informationen på förpackningen: <ul style="list-style-type: none"><li>• 8–12 Min.</li><li>• 13–20 Min.</li><li>• 21–35 Min.</li></ul>

\* Möjlig tid för bakautomatiken

<b>A3 Ugnsbakade rätter</b>	Användning	Anvisningar
25–45 Min. * Fals 2	Ugnsbakade rätter och gratänger, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potatisgratäng</li> <li>• Pastagrätäng</li> <li>• Rispudding</li> <li>• Lasagne</li> <li>• Moussaka</li> </ul>	Lasagne: ► Välj inställningen «lätt bryning» eller «medelbryning»
<b>A4 Gratinerig</b>	Användning	Anvisningar
10–30 Min. * Fals 2	Rostning och gratinerig, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toast Hawaii</li> <li>• Gratinerig av ugnsbakade rätter</li> <li>• Gratinerade grönsaker</li> </ul>	

\* Möjlig tid för bakautomatiken

<b>A5 Sufflé</b>	Användning	Anvisningar
25–45 Min. * Fals 2	Söta och pikanta suffléer i stora och små former, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostsufflé</li> <li>• Sparrissufflé</li> <li>• Chokladsufflé</li> <li>• Gratäng med äggvita (bärgratäng)</li> </ul>	Även lämplig för söta gratängar med vispad äggvita i smeten.
<b>A6 Bakad potatis</b>	Användning	Anvisningar
20–50 Min. * Fals 2 eller 1 + 3	Bakade potatistillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klyftpotatis</li> <li>• Potatisskivor</li> <li>• Tärnad potatis</li> <li>• Bakad potatis</li> <li>• Marinerade grönsaker (skurna i stora bitar)</li> </ul>	► Lägg inte potatisbitarna för tätt intill varandra, det är bättre att fördela dem på två plåtar.

\* Möjlig tid för bakautomatiken

<b>A7 Djupfrysta potatisprodukter</b>	Användning	Anvisningar
10–35 Min. * Fals 2 eller 1 + 3	Djupfrysta färdiglagade potatisprodukter, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes frites</li> <li>• Kroketter</li> <li>• Potatisburgare</li> <li>• Pommes Duchesses</li> </ul>	Djupfrysta produkter är förbakade på o-likasätt. Välj tid enligt informationen på förpackningen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8–12 Min.</li> <li>• 13–20 Min.</li> <li>• 21–35 Min.</li> </ul>
<b>A8 Bräserat kött</b>	Användning	Anvisningar
60–90 Min. * Fals 2	Stek, förrätt, köttragu, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiensk bräserad stek</li> <li>• Förrätt</li> <li>• Irish Stew</li> <li>• Curryragu</li> </ul>	Köttragu: ► Marinera rått kött och lägg det i stekkarlet, fördela eventuellt grönsaker och lök över det. Tillsätt lite vätska. Red såsen efter stekningen.  Kalvkött: ► Välj inställningen «lätt bryning» .

\* Möjlig tid för bakautomatiken



<b>A9 Pizza, färsk</b>	Användning	Anvisningar
20–30 Min. * Fals 2	Hemlagad pizza, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza Hawaii</li> <li>• Calzone</li> <li>• Mini-pizzor</li> <li>• Pizzabullar</li> <li>• Tarte flambée</li> </ul>	
<b>A10 Pizza, djupfryst</b>	Användning	Anvisningar
10–35 Min. * Fals 2	Djupfrysta färdiglagade pizzor, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Runda pizzor</li> <li>• Mini-pizzor</li> <li>• Familjepizza</li> </ul>	Djupfrysta produkter är förbakade på olika sätt. Välj tid enligt informationen på förpackningen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8–12 Min.</li> <li>• 13–20 Min.</li> <li>• 21–35 Min.</li> </ul>

\* Möjlig tid för bakautomatiken

<b>A11 Pajskal</b>	Användning	Anvisningar
Program med förvärmning 20–50 Min. * Fals 2 eller 1 + 3	Pajskal och quiche, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paj med färsk frukt</li> <li>• Paj med djupfryst frukt</li> <li>• Ostpaj</li> <li>• Paj med lök och fläsk</li> <li>• Quiche Lorraine</li> </ul>	Ostpaj: ► Välj inställningen «lätt bryning» .
<b>A12 Bröd</b>	Användning	Anvisningar
30–45 Min. * Fals 2 eller 1 + 3	Bröd och flätat bröd i alla former och storlekar, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bondbröd</li> <li>• Brödflåta</li> <li>• Partybröd</li> <li>• Focaccia</li> </ul>	Brödflåta: ► Välj inställningen «lätt bryning» .

\* Möjlig tid för bakautomatiken

<b>A13 Fyllda bakverk med jäst</b>	Användning	Anvisningar
25–45 Min. * Fals 2 eller 1 + 3	Söta och pikanta bakverk med jäst, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nötcroissanter</li> <li>• Rysslängd</li> <li>• Gugelhupf med jäst</li> <li>• Bullar med jäst</li> <li>• Pizzabullar</li> </ul>	Stora bakverk som t.ex. rysslängd: ► Välj inställningen «kraftig bryning» .
<b>A14 Mjuk kaka</b>	Användning	Anvisningar
30–70 Min. * Fals 2	Alla sorters mjuka kakor, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chokladkaka</li> <li>• Citronkaka</li> </ul>	Stora mjuka kakor: ► Välj inställningen «medelbryning» eller «kraftig bryning».
<b>A15 Tårta</b>	Användning	Anvisningar
Program med förvärmning 30–70 Min. * Fals 2	Alla sorters tårter, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chokladtårta</li> <li>• Morotstårta</li> <li>• Linztårta</li> </ul>	Marängkakor och biskvirulltårta: ► Baka på vanligt sätt.

\* Möjlig tid för bakautomatiken

## Giltighetsområde

Modellnumret motsvarar de första 3 siffrorna på typskylten.  
Denna bruksanvisning gäller för modellerna:

Modell nr.	Mätsystem	Modell nr.	Mätsystem
47A	55-600/55-762	50A	55-600/55-762
48A	60-600/60-762	51A	60-600/60-762

## V-ZUG Ltd

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



J47A.992-1