




























# Funktioner ugn

Spisar & inbyggnadsugnar Panoramagic, Majestic, Professional Plus & Nostalgie

Symbol vred	Ugnsfunktion	Beskrivning
		<b>Pizzabakning</b> Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från det nedre värmeelementet vilket arbetar i kombination med ugnens övriga värmeelement.
	 	<b>Över- och undervärme</b> Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakat kalvkött, maränger och småkakor, frukt i ugn, osv.
	 	<b>Tillagning med undervärme</b> Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för att avsluta tillagningen av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, maränger, jästa kakor, fruktkakor m.m.) och andra rätter.
	 	<b>Tillagning med övervärme</b> Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter. Denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.
		<b>Ekotillagning</b> Denna funktion gör det möjligt att laga mat med en betydligt lägre energiåtgång. För att utnyttja den här egenskapen till fullo ställer ni först in rätten mitt i ugnen och ställer därefter in funktionen ECO. Med ekofunktionen ställer tillagningstiden in sig på långsam tillagning, såsom för:bräserat kött, vittkött, pasta i ugnen, fina bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas ej för fryst mat. Vid ekotillagning sträcker sig den programmerbara temperaturen från som lägst 30 °C upp till som högst 300 °C.
		<b>Grillning med stängd ugnslucka</b> Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, filé, grillad T-benstek, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.
		<b>Ventilerad grillning</b> Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för bl.a. fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser o.s.v. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.
	 	<b>Intensivläge</b> Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.
	 	<b>Varmluft</b> Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, kakor osv.
	 	<b>Quick start (endast vissa modeller)</b> Denna funktion är till för att det ska gå fortare att värma upp ugnen. Vi föreslår att denna funktion används vid inställning av temperaturer på 200 – 250 °C. Det ger ingen direkt fördel att använda funktionen Quick Start för temperaturer under 200 °C. Välj Quick Start och önskad temperatur. När ugnen uppnått temperaturen släcks orangea lampan på termostaten. Rätterna som ska tillagas kan nu ställas in i ugnen. Ställ nu in önskad tillagningsfunktion. OBS! Funktionen Quick Start är endast till för att ugnen ska gå snabbare att värma upp och lämpar sig inte för matlagning. Ska ej användas i mer än 20 minuter.
		<b>Upptining</b> Snabb upptining av alla frysta livsmedel på låg temperatur 30-40°C. <b>Pyrolytisk rengöring (endast vissa spismodeller)</b> Tack vare den höga temperaturen förbränns fett och andra rester till aska som enkelt torkas bort med fuktig trasa.