











Funktioner ultrakombiugn

Professional Plus & Nostalgie

Ugnsfunktion	Beskrivning
	Mikrofunktion Denna funktion är särskilt lämpad för att värma och tina mat eller färdiga rätter snabbt. Dessutom är den praktisk för att mjuka upp smör, smälta choklad och tina känsliga bakverk.
	Varmluft 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.
	Grill Lämplig för snabb och djupgående grillning, gratinering och ugnsstekning av kött, fisk och grönsaker. Tillagning med grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
	Grill med varmluft 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.
	Ångkokning Lämpar sig för sous vide-tillagning på låg temperatur, vilket gör att livsmedlets färg, arom och näringsämnen bibehålls. Lämpar sig även utmärkt för att laga grönsaker, fisk och känsliga livsmedel utan sous-vide.
	Kombinerad tillagning ånga + varmluft Lämpar sig för ångtillagning av mat, samtidigt som varmluften minskar koktiden och hjälper till att bevara vitaminer och näringsämnena i råvarorna. Kräver en temperatur mellan 130 °C och 230 °C.
	Kombinerad tillagning ånga + mikro Det bästa av ångtillagningen och snabbheten med mikro. Passar framförallt för ris, grönsaker, puddingar, köttfärs och potatismos.
	Kombinerad tillagning varmluft + mikro Den mest lämpliga funktionen för att tillaga fläskstek och kyckling snabbt utan att maten blir torr. Tidsbesparingen når ca 40-50 %.
	Kombinerad tillagning grill + mikro Denna funktion lämpar sig bäst för att på kort tid laga stora mängder av gratänger (t.ex. potatis och ost), gratinerad pasta och grönsaker. Tillagning med grill ska utföras med termostaten på 180 °C.
	Ångrengöringscykel Program för att mjuka upp smuts i ugnen och förenkla rengöringen utan kemiska ämnen och repande medel. Cykeln tar 15 minuter.