

SF166X

evolution

60 CM MULTIFUNKTIONSUGN,
POLERAT ROSTFRITT STÅL,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709164652

6 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 50-250°C

Eco funktion för reducerad energikonsumtion

1800 W istället för 3000 W

Äggklocka med koktidslarm (automatisk avstängning)

Tangentiellt kylsystem av lucka och ugn

5 tillagningsnivåer

Lättrengörig emaljeringsyta "Ever clean"

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar treglaslucka

Ugnsbelysning

Energiförbrukning (enl. EN50304):

0,89 kWh (varmluft) 1,06 kWh (konventionell)

Spänning: 220-240 V

Ström: 13 A

Grilleffekt: 2700 W

Anslutningseffekt: 3000 W

Standardtillbehör:

1 plåt, 40 mm djup

1 grillgaller



Funktioner



Tillbehör

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara

- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.



ANTI FINGERPRINT:

Diskmaskinerna i rostfritt stål har en yta som motverkar fingeravtryck och är lätt att hålla ren.



