

SF170X

evolution

60 CM MULTIFUNKTIONSUGN,
POLERAT ROSTFRITT STÅL,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709164669

10 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 50-250°C

Rengöringsprogram med ånga "Vapor Clean"

5 tillagningsnivåer

Digital analog klocka med elektronisk programfunktion
(automatisk start och avstängning) och koktidslarm

Självrengörande sidoplåtar

Lättrengörlig emaljeringssyta "Ever clean"

Tangentialt kylsystem av lucka och ugn

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar ugnslucka

Ugnsbelysning

Energiförbrukning (enl. EN50304):

0,89 kWh (varmluft)

1,15 kWh (konventionell)

Grilleffekt: 2700 W

Spänning: 220-240 V

Ström: 13 A

Anslutningseffekt: 3000 W

Standardtillbehör:

1 bakplåt

1 långpanna med galler

1 par delvis utdragbara teleskopskenor

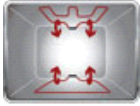
Funktioner



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.



UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



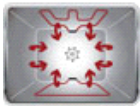
FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



UPPTINING:

Snabb upptining underlättas genom igångsättande av en turbin som säkerställer en jämn fördelning av rumstempererad luft inne i ugnen. Idealiskt för alla typer av livsmedel.



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.



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 + RINGELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnstrymmet.



FLÄKT+ ELEMENT CENTRALGRILL (VENTILERAD MEDELGRILL):

Denna funktion tillåter en process med turbin och värme från medelgrillen för tillagning av känsliga rätter.



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.



ANTI FINGERPRINT:

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



SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se

