

SFP6102TVS Nyheter

linea

60 CM MULTIFUNKTIONSUGN MED PYROLYS
SILVERGLAS

EAN13: 8017709252960

20% lägre energiklass än A-klass

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 30-280°C

Digital display

Elektronisk programfunktion

(automatisk start och avstängning) och kocktidslarm

5 tillagningsnivåer

Elektronisk temperatur kontroll

Snabbuppvärmning

Lättrengörlig emaljeringsyta "Ever clean"

Pyrolytisk rengöring, ECO

Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring

Avtagbar innerlucka i glas

Tangentialt kylsystem av lucka och ugn

Dubbel ugnsbelysning

Energiförbrukning (enl EN50304): 0,85 kW/h (varmluft)

1,09 kW/h (konventionell)

Spänning: 220-240 V

Ström: 13 A

Grilleffekt: 2700 W

Anslutningseffekt: 3000 W

Standardtillbehör:

2 grillgaller

1 plåt (40mm)

2 plåt (20mm)

1 galler till plåt

1 par delvis utdragbara teleskopskenor

Ersätter SFP125

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

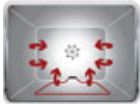


- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag



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.



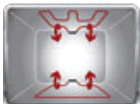
FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

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 + 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.



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.



FLÄKT + RINGSELEMENT (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 ugnsutrymmet.



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.



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.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

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



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.

PYROLYTISK RENGÖRING:

Genom att välja denna funktion får man en mycket effektiv rengöring invändigt i ugnen, speciellt efter en mycket omständlig tillagning. Rengöringen programmeras automatiskt med EKO funktion med en varaktighet på 1/2 timma. För en mer omfattande rengöring enligt graden av nersmutsning i ugnen är det möjligt att programmera en längre varaktighet med 1/2 och upp till 3 timmar per etapp på 1 minut. Var och en finner här den tid som bäst passar in på behovet.



PYROLYTISK ECO:

Genom att välja denna funktion genomför ugnen en pyrolytisk rengöring då den värms upp till 500°C i 1 1/2 timme. Kan endast användas då ugnen inte är alltför smutsig.



**VIKT-UPPTINING:**

Med denna funktion bestäms upptiningstiden automatisk beroende av vilken vikt som anges för livsmedlet som ska tinas.

**TID-UPPTINING:**

Med denna funktion bestäms upptiningstiden automatiskt beroende av vilket livsmedel som väljs.

