

SFP6104TVS Nyheter

linea

60 CM MULTIFUNKTIONSGUGN MED PYROLYS,
TOUCH SCREEN I FÄRG,
SILVERGLAS,
SOFT CLOSE,

EAN13: 8017709255367

10 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 30-280°C

Digital display med touch screen i färg

Easyguide display

Möjlighet att programmera in 10 egna recept

Elektronisk programfunktion

(automatisk start och avstängning) och koktidslarm

5 tillagningsnivåer

Elektronisk temperatur kontroll

Snabbuppvärmning

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever clean"

Pyrolytisk rengöring, ECO

Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring

Avtagbar innerlucka i glas

Soft close stängning

Tangentialt kylsystem av lucka och ugn

Dubbel ugnsbelysning

Energiförbrukning (enl EN50304): 0,68 kW/h (varmluft)

1,09 kW/h (konventionell)

Spänning: 220-240 V

Ström: 13 A

Grilleffekt: 2700 W

Anslutningseffekt: 3000 W

Standardtillbehör:

2 galler med bakre stopp

1 plåt (40mm)

1 galler till ugnsform

1 par delvis utdragbara teleskopskenor

Ersätter: SFP140

Funktioner

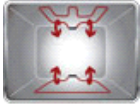


Tillbehör

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup

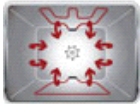


- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **BNP608T** - Teflonplåt
- **BVG** - Glasplåt med galler i rostfritt stål
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **MDB** - Handtag för dubbla plåtar
- **PIR2** - Steamer
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PR3845X** - Täcklist
- **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.



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.



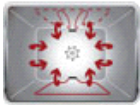
FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

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 ugnstrymmet.



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.



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 + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

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

VARMLUFT+GRILLELEMENT:



Idealisk för stekning och stora köttbitar som kräver grundlig tillagning. Funktionen ger grilleffekt och skickar värmen runt maten vilket gör att vändning ej är nödvändigt.



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.

