

SF750AS

cortina

60 CM MULTIFUNKTIONSGUGN,
ANTRACIT MED BESLAG I ANTIK SILVER,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709172510

10 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 50-250°C

5 tillagningsnivåer

Rengöringsprogram med ånga "Vapor Clean"

Analog klocka med elektronisk

Programfunktion (automatisk start och

avstängning) och koktidslarm

Lättrengörlig emaljeringssyta "Ever Clean"

Avtagbar innerlucka i helglas

Tangentialt kylsystem av lucka och ugn

Dubbel ugnsbelysning

Energiförbrukning (enl. EN50304):

0,89 kWh (varmluft)

1,15 kWh (konventionell)

Spänning: 220-240 V

Ström: 13 A

Grilleffekt: 2700 W

Anslutningseffekt: 3000 W

Standardtillbehör:

1 plåt, 40 mm djup

1 plåt, 20 mm djup, med galler

1 grillgaller

2 par fullt utdragbara teleskopskenor

Ersätter SC750AO-8

Funktioner



Tillbehör

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **PR3845X** - Täcklist
- **BNP608T** - Teflonplåt
- **BVG** - Glasplåt med galler i rostfritt stål
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten



Versioner

- **SF750AO** - Antracit med beslag i mässing
- **SF750PO** - Gräddfärgad med beslag i mässing



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.



FLÄKT+ ELEMENT CENTRALGRILL (VENTILERAD MEDELGRILL):

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



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.

