

Ugnar



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 + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME+ FLÄKT(TILLAGNING AV PIZZA):

Denna funktion kombinerar användning av stark grillvärme och undervärme tillsammans med turbinvärme och är idealisk för perfekt tillagning av pizza på några minuter.



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.

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.



ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):

Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.



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.

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.



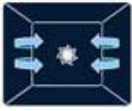
FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

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.

**UPPTNING:**

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.

**UPPTNING:**

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 + 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 + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED ROTERANDE VÄRME PLUS):**

För förstärkt tillagning. Idealiskt för alla typer av livsmedel (exempel: bröd, bakverk med tjock botten,...)

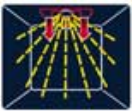
**FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):**

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.

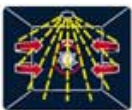
**MIKROVÅGOR:**

Genom att tränga in direkt i livsmedlen tillåter mikrovågor tillagning på kort tid med ett mycket stort energisparande. Dessa ugnar är ämnade för tillagning utan fett, för upptining och uppvärmning av livsmedel allt medan man bevarar den ursprungliga aspekten.

Mikrovågornas funktion kan förenas med traditionella funktioner med alla fördelar av dessa. Idealiskt för alla typer av livsmedel.

**MIKROVÅGOR + GRILLELEMENT:**

För tillagning kombinerad med grill som ger färg åt livsmedlet allt medan tillagning inuti säkerställs genom mikrovågor.

**MIKROVÅGOR + ROTATIONSELEMENT:**

För tillagning kombinerad med roterande värme som tillagar livsmedlet genom rotation av varmluften vilket accelererar tillagningen inuti genom mikrovågor.

PYROLYTISK RENGÖRING:

Genom att välja denna funktion får man en mycket effektiv rengöring invändigt i ugnen, speciellt efter en mycket omständig 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.

P**GRILLSPETT:**

Grillspett (enligt modell) och grillvärme fungerar tillsammans för perfekt färg åt livsmedlen.

**MEDELGRILL MED GRILLSPETT:**

MEDELGRILL MED GRILLSPETT.




KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT:
KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT.




VARMLUFT+MIKROVÅGAR:

Användning av mikrovågor tillsammans med varmluft göra att maten tillagas på ett snabbt och effektivt sätt. Idealiskt för stora köttbitar.


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.


BRÖDROST:
 Genom att välja denna funktion aktiveras brödrosten. Kan tidprogrammeras.

PIZZAFUNKTION:
 Denna funktion är utmärkt för snabb tillagning av pizza med hjälp av mikrovågor och en speciell pizzaplåt, som är standardtillbehör.

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.

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.

JÄSNINGSFUNKTION:
 Denna funktion tillåter att optimalt jäsa alla typer av degar med en låg temperatur på 40°C.

SC45V2_1
SC45V2_1

SC45V2_2
SC45V2_2

SC45V2_3
SC45V2_3

SC45V2_4
SC45V2_4

SC45V2_5
SC45V2_5

SC45V2_6
SC45V2_6

Vapor Clean
Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.