

## SF140

### linea

Φούρνος αερόθερμος, 60 εκ, Inox & Stopsol®,  
Αισθητική Linea, Ενεργειακή Κλάση A  
Περισσότερες πληροφορίες στο [www.petco.gr](http://www.petco.gr)

EAN13: 8017709177119

#### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Λειτουργίες: 17

Πρόγραμμα καθαρισμού: Vapor clean

Ελεύθερες προσωπικές συνταγές: 10

Αυτόματα προγράμματα: 50

Άλλες λειτουργίες: Ζέσταμα, Απόψυξη,

Θέρμανση πιάτων, Φούσκωμα ζύμης

#### ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ

Οθόνη: έγχρωμη touch TFT

Εύκολο μενού

#### ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Ρύθμιση χρόνου: Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη

Ηχητικό σήμα λήξης

Χρονόμετρο

Επιλογή περιορισμού κατανάλωσης

Επιλογή Showroom

Κλειδωμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών

Άλλες επιλογές: Σύστημα SmartCooking

Ταχεία προθέρμανση

Θερμοκρασίες: 30°C - 280°C

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υλικό θαλάμου: Σμάλτο Ever clean

Καθαρή χωρητικότητα: 72 l

Μικτή χωρητικότητα: 79 l

Οδηγοί: 5

Τύπος οδηγών: Μεταλλικοί

Αφαιρούμενη οροφή για εύκολο καθαρισμό

Φωτισμός: 2 λαμπτήρες αλογόνου 40W ασύμμετρης τοποθέτησης

Πλήρως κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας

Αφαιρούμενο εσωτερικό κρύσταλλο

Απενεργοποίηση των αντιστάσεων με το άνοιγμα της πόρτας

Αυτόματο σύστημα ψύξης

Πόρτα Fresh Touch

#### ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ



Σχάρα ψησίματος: 1

Σχάρα με πίσω stop: 2

Εμαγιέ βαθύ ταψί(20 mm): 1

Εμαγιέ βαθύ ταψί(40 mm): 1

Μερικώς εξαγόμενος τηλεσκοπικός βραχίονας: 1

#### **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

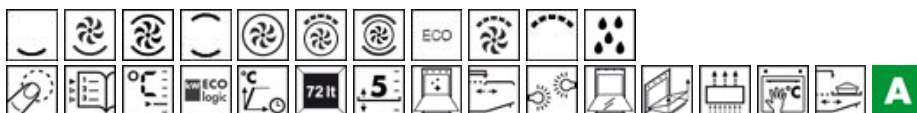
Τάση (V): 220-240 V

Ισχύς (W): 3000 W

Ένταση (A): 13 A

Συχνότητα (Hz): 50/60 Hz

## Λειτουργίες



## Επιλογές

- **GT1T-1** - Τηλεσκοπικός οδηγός 1 επιπέδου, πλήρως εξαγόμενος
- **PC68** - Αυτοκαθαριζόμενο πάνελ - 5 οδηγούς & 2 φώτα
- **BN640** - Ταψί από σμάλτο, 40 mm βάθος
- **MDB** - Λαβή διπλή για την μεταφορά των ταψιών
- **PIR2** - Γάστρα + Pyrex
- **PPR2** - Κεραμική επιφάνεια για pizza
- **PRTX** - Κεραμική επιφάνεια για pizza με λαβές
- **PALPZ** - Σπάτουλα για pizza
- **PR3845X** - Ανοξείδωτο προφίλ εντοιχισμού

RETCO AE  
ΜΑΡΟΥΣΙ, Λ. ΚΗΦΙΣΙΑΣ 3,  
15123  
ΤΗΛ: 210 6837400  
FAX: 210 6835026



#### Κάτω Αντίσταση (Τελικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να έρχεται μόνο από κάτω, είναι ιδανικό για την τελική διαδικασία των του μαγειρέματος, η οποία απαιτεί μια υψηλότερη θερμοκρασία χωρίς όμως να ροδίζει. Ιδανικό για κέικ, πίτες και πίτσες.



#### Αέρας + Κάτω Αντίσταση (Ευαίσθητο Ψήσιμο):

Ο συνδυασμός αέρα με κάτω αντίσταση ολοκληρώνει την διαδικασία του μαγειρέματος πιο γρήγορα. Συνιστάται για το τελείωμα του μαγειρέματος σε φαγητά που έχουν ψηθεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



#### Αέρας + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση:

Ο αέρας, συνδυασμένος με τον συμβατικό τρόπο μαγειρέματος, εγγυάται ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε πολύπλοκες συνταγές. Ιδανικό για μπισκότα και κέικ, ακόμα και ψημένα ταυτόχρονα σε διαφορετικά ράφια.



#### Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να προέρχεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα, το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλα τα είδη των φαγητών. Με το συμβατικό τρόπο μαγειρέματος συνιστάται να μαγειρεύεται ένα μόνο φαγητό την φορά. Είναι ιδανικό για ψητά όλων των ειδών, ψωμί και πίτες, καθώς και κρέατα με αρκετό λίπος όπως χήνα και πάπια.



#### Αέρας + Κυκλική Αντίσταση (Ζεστός Αέρας):

Ο συνδυασμός του αέρα με την κυκλική αντίσταση (που είναι τοποθετημένη περιμετρικά του ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του φούρνου) χρησιμοποιείται για το ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών σε κάθε ράφι, με την προϋπόθεση ότι απαιτούν την ίδια θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος. Ο κυκλοφορούν ζεστός αέρας εγγυάται ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παράδειγμα για το μαγείρεμα ψαριού, λαχανικών και μπισκότων χωρίς μεταφορά των οσμών.



#### Αέρας + κυκλική αντίσταση + γκριλ:

Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα με το παραδοσιακό μαγείρεμα σας επιτρέπει να μαγειρεύετε ταυτόχρονα, πολύ γρήγορα και αποτελεσματικά διαφορετικά τρόφιμα σε πολλά επίπεδα, χωρίς την μεταφορά οσμών ή γεύσεων. Ιδανικό για υψηλού όγκου φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.



#### Αέρας + Κυκλική Αντίσταση + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Πρόγραμμα Turbo):

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω επιταχύνει την διαδικασία του μαγειρέματος αποτελεσματικά σε όλα τα ράφια χωρίς μεταφορά των οσμών. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες που απαιτούν όμως διεξοδικό μαγείρεμα.



#### Eco:

(Διαθέσιμο μόνο για την σειρά Piano Design) Η θερμοκρασία από την πάνω και κάτω αντίσταση είναι ιδιαίτερα εξισορροπημένη, όσο αφορά την ενεργειακή αποτελεσματικότητα, για επίτευξη αργού και μεθοδικού μαγειρέματος.



#### Αέρας + Γκριλ:

Ο αέρας μειώνει την ένταση με την οποία καίει το γκριλ, δίνοντας ιδανικό ψήσιμο ακόμα και σε χοντρά κομμάτια κρέατος. Ιδανικό για χοντρά κομμάτια όπως οι μπριζόλες.



#### Γκριλ:

Η θερμοκρασία του γκριλ είναι ιδανική για φαγητά που "θέλουν γύρισμα", πρακτικά για μικρά ή μεσαία σε μέγεθος κομμάτια κρέατος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με την σούβλα (όπου δίνεται) για το ρόδισμα του ψωμιού στο τελικό στάδιο ψησίματος. Ιδανικό για λουκάνικα, παϊδάκια και μπέικον.



#### Vapor clean:

Διαδικασία καθαρισμού του φούρνου με ατμό.



#### ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΑΦΗΣ:

Σε ορισμένα μοντέλα φούρνων, εστιών, απορροφητήρων και πλυντηρίων πιάτων, η ενεργοποίηση και η λειτουργία γίνεται με ένα απλό άγγιγμα.



#### SmartSense:

Το σύστημα SmartSense, σε μοντέλα με οθόνη EasyGuide, παρέχει μια σειρά από αυτόματα προγράμματα, μέσω των οποίων μπορείτε απλά να επιλέξετε το είδος της τροφής, το βάρος και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και ο φούρνος να καθορίσει τις βέλτιστες παραμέτρους για το μαγείρεμα



#### ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ:

Ηλεκτρονικός έλεγχος για ακόμα καλύτερη διαχείριση της θερμοκρασίας, ο οποίος προάγει την ομοιομορφία της θερμότητας, διατηρώντας σταθερή την καθορισμένη τιμή, με ελάχιστες αυξομειώσεις της τάξης των 2-3°C. Αυτό το χαρακτηριστικό καθιστά το μαγείρεμα των ευαίσθητων στις αλλαγές θερμοκρασίας συνταγών, όπως το σουφλέ, το κέικ και οι πουτίγκες, εύκολο και ομοιόμορφο.



#### ECO-logic:

Η επιλογή ECO-logic περιορίζει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας σε μια μέση τιμή (3,0 kWh), ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα και άλλες συσκευές.



#### ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ:

Η ταχεία προθέρμανση είναι μια λειτουργία που σας επιτρέπει να φτάσετε σε λίγα μόλις λεπτά (μερικοί φούρνοι μόλις σε 6 λεπτά, και σε άλλους σε 9) την επιλεγμένη θερμοκρασία για ταχύτερο μαγείρεμα.



#### Maxi Volume:

Οι περισσότεροι φούρνοι έχουν θάλαμο από τους μεγαλύτερους στην αγορά: 72 λίτρα σε όγκο (35% περισσότερο από τις συμβατικές εκδόσεις). Το αυξημένο ύψος σας επιτρέπει να έχετε πέντε επίπεδα μαγειρέματος.



#### 5 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Οι φούρνοι Maxi Volume (72 λίτρα), παρέχουν 5 επίπεδα μαγειρέματος και σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, εξασφαλίζοντας μείωση στην κατανάλωση.



#### ΣΜΑΛΤΟ EVER CLEAN:

Η κοιλότητα του φούρνου υφίσταται επεξεργασία με σμάλτο Ever Clean που μειώνει την πορώδη επιφάνεια για να γλιστρούν τα μαγειρικά λίπη. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο και αντιόξινο το οποίο, πέραν του ότι είναι ευχάριστα φωτεινό, διευκολύνει τον καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη λιγότερο πορώδη σύστασή του.



#### ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΗ ΟΡΟΦΗ:

Η αφαιρούμενη οροφή είναι μια μοναδική λύση που προστατεύει την οροφή της κοιλότητας του φούρνου και συλλέγει τη βρωμιά που συσσωρεύεται σε αυτήν. Αφαιρείται για εύκολο καθάρισμα και μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



#### 2 ΛΑΜΠΤΗΡΕΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ:

Η παρουσία 2 λαμπτήρων αλογόνου τοποθετημένων ασύμμετρα, καθιστά ακόμη πιο φωτεινό το εσωτερικό του θαλάμου, εξαλείφοντας τις σκοτεινές γωνίες.



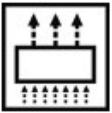
#### ΠΛΗΡΩΣ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΠΟΡΤΑΣ:

Το εσωτερικό της πόρτας του φούρνου αποτελείται από μια εντελώς λεία κρυστάλλινη επιφάνεια χωρίς βίδες και ενώσεις, η οποία διευκολύνει την απομάκρυνση των ακαθαρσιών και την καθιστά πρακτική στον καθαρισμό.



#### ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟ:

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει αφαιρούμενο εσωτερικό κρύσταλλο για να διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού και ως εκ τούτου προσφέρει καλύτερη υγιεινή.



#### ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ:

Αυτό το καινοτόμο σύστημα ψύξης επιτρέπει τον έλεγχο της εξωτερικής θερμοκρασίας της πόρτας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εκτός από τα πλεονεκτήματα όσον αφορά την ασφάλεια, το σύστημα προστατεύει τα παρακαίμενα έπιπλα, αποφεύγοντας την υπερθέρμανση.



**ΠΟΡΤΑ FRESH TOUCH:**

Στους φούρνους με πόρτα Fresh Touch, η εξωτερική θερμοκρασία παραμένει κάτω από τους 50°C, προσφέροντας ασφάλεια στη χρήση και προστασία των πλαϊνών πλευρών των επίπλων από την υπερθέρμανση.

---

**ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ:**

Μέσω των καινοτόμων τηλεσκοπικών βραχιόνων (μερικής ή πλήρους έκτασης), οι οποίοι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα και με ασφάλεια για τον καθαρισμό, αποκτάτε πρόσβαση στα ταψιά με τη μεγαλύτερη δυνατή ευκολία και ασφάλεια.

---

**A****A:**

Ενεργειακή κλάση συσκευής, μετρούμενη από το A+++ έως D / G, ανάλογα με την οικογένεια των προϊόντων.

---

