

SF6905X1

Victoria

60εκ. Φούρνος Ηλεκτρικός Αερόθερμος 10 λειτουργιών,
σειρά Victoria, inox
Ενεργειακή Κλάση A
Περισσότερες πληροφορίες στο www.petco.gr

EAN13: 8017709241513



[4ετής εγγύηση μόνο από το επίσημο δίκτυο της PETCO AE](#)



10 λειτουργίες (συμπεριλαμβάνεται VAPOR CLEAN)

χειριστήρια Victoria

Αριστερός επιλογέας: ρύθμιση χρονοδιακόπτη

Κεντρικός επιλογέας: ρύθμιση θερμοκρασίας

Δεξίος επιλογέας: ρύθμιση προγραμμάτων

Τέλος μαγειρέματος με ηχητικό σήμα

(ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα)

θερμοκρασία 50° - 250°

ECO λειτουργία μαγειρέματος
με μειωμένη κατανάλωση turbo

Απόψυξη και Γκριλ

Καθαρισμός φούρνου με Vapor Clean

Πλήρως αφαιρούμενο εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας

Εμαγιέ «Ever Clean» γκρι

Καθαρή χωρητικότητα 70 λίτρα, μικτή 79 λίτρα

Καθαρές διαστάσεις κοιλότητας:
(ΥxΠxΒ) 360 x 460 x 425 mm

Μεταλλικοί οδηγοί τασιών

5 μαγειρικά επίπεδα

Πτυσσόμενο γκριλ

Διπλός φωτισμός αλογόνου

Τριπλά κρύσταλλα πόρτας

Αυτόματος ψυκτικός μηχανισμός

Ισχύς: 3,00 kW

Griil: 2,70 kW

Κατανάλωση με αέρα: 0,89 kWh

Κατανάλωση με αντιστάσεις: 1,15 kWh

Περιλαμβάνονται:

1 βαθύ ταψί (40 mm)

1 σχάρα

Λειτουργίες



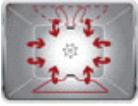
Επιλογές

- **GT1T-2** - Τηλεσκοπικοί οδηγοί 1ος επιπέδου, πλήρους εξαγωγής
- **BVG** - Κρυστάλλινο ταψί + σχάρα
- **PALPZ** - Σπάτουλα για pizza
- **PPR2** - Κεραμική επιφάνεια για pizza
- **PRTX** - Κεραμική επιφάνεια για pizza με λαβές

Εκδόσεις

- **SF6905N1** - Μαύρο
- **SF6905P1** - Μπεζ
- **SF6905B1** - Λευκό

PETCO ΑΕ
ΜΑΡΟΥΣΙ, Λ. ΚΗΦΙΣΙΑΣ 3,
15123
ΤΗΛ: 210 6837400
FAX: 210 6835026



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.



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 συνίσταται 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.



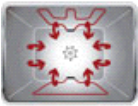
Κάτω Αντίσταση (Τελικό Μαγείρεμα):

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.



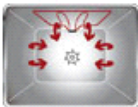
Γκριλ:

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.



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.



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.



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 + 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.



Απόψυξη:

Και τα δύο σύμβολα αναφέρονται στην ίδια λειτουργία. Ταχεία απόψυξη επιτυγχάνεται με έναν ειδικό ανεμιστήρα ο οποίος εγγυάται την ομοιόμορφη κατανομή του αέρα σε θερμοκρασία δωματίου εσωτερικά του φούρνου. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



Vapor clean:

Διαδικασία καθαρισμού του φούρνου με ατμό.



A:

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

**Volumes des moufles :**

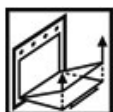
Ces symboles informent l'utilisateur sur le volume brut des moufles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les moufles.

**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.

**ΤΡΙΠΛΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΠΟΡΤΑΣ:**

Ένα κοινό χαρακτηριστικό σε διάφορες συσκευές Smeg.

**ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟ:**

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

**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.

**2 ΛΑΜΠΤΗΡΕΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ:**

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

**ΧΩΡΙΣ ΔΑΚΤΥΛΙΕΣ:**

Τα προϊόντα SMEG από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτό το εικονίδιο έχουν στην πρόσοψη ειδική επίστρωση που δεν επιτρέπει να φαίνονται ρίποι και δακτυλικά αποτυπώματα. Επίσης, όλα τα μοντέλα με την ειδική επίστρωση καθαρίζονται ευκολότερα.

**Vapor clean:**

Διαδικασία καθαρισμού του φούρνου με ατμό.

