

SF6905X1

Victoria

MULTIFUNCTIONELE OVEN, INOX

EAN13: 8017709241513

Hoogte 60 cm

Victoria bedieningsknoppen

Programmator einde kooktijd (automatische uitschakeling)

Geluidssignaal

Temperatuur van 50° tot 250° C

ONDERHOUD

Ovenruimte: Email Ever Clean

Reinigingssysteem: Vapor Clean

VEILIGHEID

Veiligheidsthermostaat

TOEBEHOREN

1 vangschaal diepte 40 mm

1 inzetrooster

1 rooster met stop



FUNCTIES

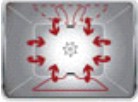


Opties

- **PALPZ** - Pizzapallet met plooibaar handvat
- **PPR2** - Universele pizzasteen
- **GT1T-2** - Telescopische rails voor 1 niveau (volledig uitschuifbaar)

Uitvoeringen

- **SF6905N1** - Multifunctionele oven Victoria, zwart
- **SF6905P1** - Multifunctionele oven Victoria, crème
- **SF6905B1** - Multifunctionele oven Victoria, wit


(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.


Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

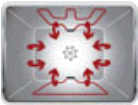
De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.


Onderste weerstand (doorkoken):

De warmte die uitsluitend van onderen komt maakt het mogelijk gerechten die een hogere basistemperatuur nodig hebben te laten doorkoken zonder dat dit invloed zal hebben op het korstje bovenop. Ideaal voor gebak, quiches, vlaaien en pizza's.


Grillweerstand (sterke grill):

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.


Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand:

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.


Turbine + grill:

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.


Turbine + circulair element (geventileerd bakken):

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.


Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (turbogeventileerd bakken):

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.


Ontdooien:

Het ontdooiproces wordt versneld door de werking stelling van de ventilator die voor een gelijkmatige verspreiding van de lucht op op kamertemperatuur zorgt. Ideaal voor elk soort voedsel. In deze stand kan de temperatuur niet worden veranderd.


Vapor Clean:

De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.

A Energieklasse (verminderd verbruik): De ovens en fornuizen van Smeg maken het mogelijk het energieverbruik met 20% te verminderen in vergelijking met klasse A. Ze garanderen een maximaal resultaat en een beter respect voor het milieu.



Kookniveau:



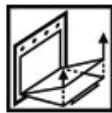
Dit symbool licht de gebruiker in over het aantal kookniveaus in de oven. De ovens met een groot volume beschikken of 5 niveaus waarop tegelijkertijd verschillende gerechten kunnen worden bereid. Op deze manier wordt ook het energieverbruik verlaagd.



Aantal glazen:



Deze symbolen informeren de gebruiker over het aantal glazen waaruit de deur van de oven is samengesteld. Een deur met driedubbel glas bijvoorbeeld zorgt ervoor dat de buitentemperatuur van de deur steeds zo laag mogelijk blijft voor maximale veiligheid.



Uitneembaar glas:



De binnendeur van de oven bestaat volledig uit glas en is eenvoudig uitneembaar waardoor het onderhoud gemakkelijker wordt en een grotere hygiëne mogelijk wordt gemaakt.



Koele deur:



De ovens en fornuizen zonder pyrolysefunctie zijn uitgerust met een koele deur waardoor de beveiliging tegen verbranden wordt gegarandeerd en waardoor ook de omliggende meubels worden beschermd tegen oververhitting.



Halogeenverlichting:



Bepaalde modellen zijn uitgerust met 2 kleine halogeenlampen die asymmetrisch in de oven zijn geplaatst waardoor de verlichting binnenin het toestel uiterst efficiënt is.



Email Ever Clean:



De binnenwanden van de oven werden bekleed met een pyrolytisch email Ever Clean dat de aanhechting van vetten verminderd waardoor het schoonmaken vereenvoudigt.



Vapor Clean:

De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.

