SF6905P1

Victoria

SMEG ELITE

**Four électronique multifonction,
vapor clean, 60 cm, crème,
chaleur tournante
Classe énergétique A**

EAN13: 8017709241551

10 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)

Manettes de commande Victoria

Manette gauche : réglage minuterie

Manette centrale : réglage températures

Manette droite : sélecteur fonctions

Minuterie fin de cuisson avec signal sonore

(four se coupe automatiquement)

Température min 50° - maxi 250°

Fonction de cuisson ECO consommation réduite, **Chaleur tournante turbo**

Gril et Décongélation

Nettoyage assisté Vapor Clean

Porte intérieure plein verre démontable

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 70 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) 360 x 460 x 425 mm

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Nettoyage aisé par gril abattant

Double éclairage halogène

Porte tempérée triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée :
0,89 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle :
1,15 kWh

Accessoires inclus :

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 grille

Fonctions

Options

- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle

- **BVG** - Lèchefrite en verre avec grille chromée intégrée
- **PALPZ** - Spatule à pizza
- **PPR2** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées

Versions

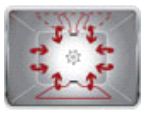
- **SF6905X1** - Inox anti-trace
- **SF6905N1** - Noir
- **SF6905B1** - Blanc

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77

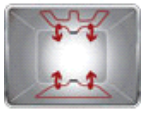
SF6905P1

Victoria

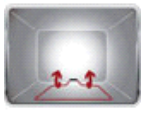
Vapor Clean
Chaleur tournante
60 cm
crème
classe énergétique A



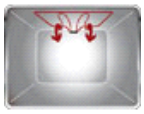
Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):
Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



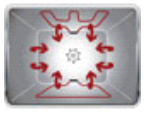
Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):
La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



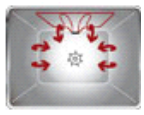
Résistances sole (cuisson finale):
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Résistances gril large (gril fort):
En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:
Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



Turbine + Résistances gril large (gril fort ventile):
L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.

Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.

Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilee):
Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.

Décongélation:
La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.

Vapor Clean:
Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

Consommation réduite :
Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rappport à la Classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur repect de l'environnement.

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.

Niveaux de cuisson :
Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposant d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.

Nombre de vitre :
Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maxiamle.

Porte démontable :
La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser une hygiène plus en profondeur.

Porte tempérée :
Les fours et cuisinières non pyrolyse sont dotés d'une porte tempérée, garantissant une sécurité contre les brûlures et préservant les extrémités des meubles alentours.

Eclairage halogène :
Certains modèles sont dotés de 2 petites lampes halogènes placées de manière asymétrique dans le four, ce qui apporte un éclairage très efficace de la cavité intérieure.

Email Ever Clean :
La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.

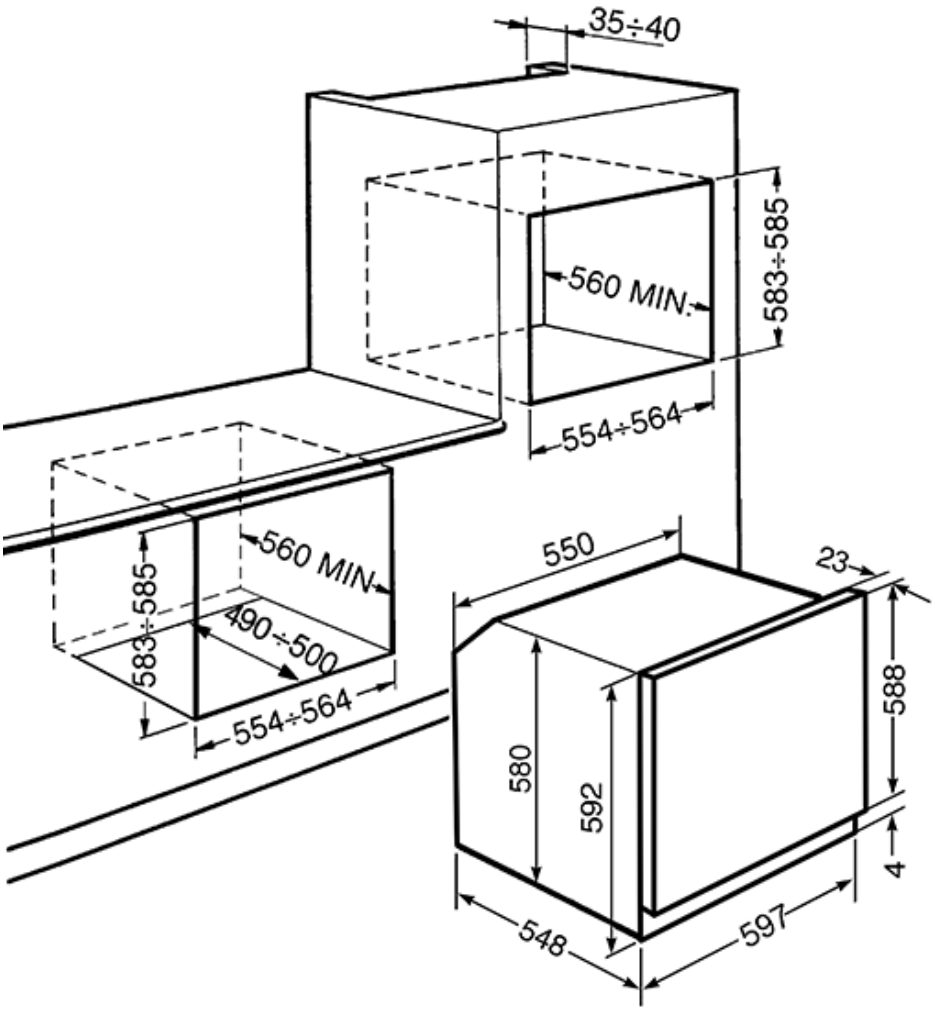
Vapor Clean:
Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77

SF6905P1

Victoria

Vapor Clean
Chaleur tournante
60 cm
crème
classe énergétique A



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77