

# SF855AO



<b>Categoría</b>	60 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Sistema de cocción</b>	Eléctrico
<b>Método de cocción</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpieza</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709171940



## Estética

<b>Estética</b>	Colonial	<b>Puerta</b>	Todo vidrio
<b>Color</b>	Antracita	<b>Tirador</b>	Colonial
<b>Diseño</b>	Abombado	<b>Color del tirador</b>	Bronce antiguo
<b>Acabado componentes</b>	Bronce antiguo	<b>Logo</b>	Serigrafiado
<b>Material</b>	Material pintado	<b>Mandos</b>	Colonial
<b>Tipo de vidrio</b>	Claro	<b>Color mandos</b>	Bronce
<b>Color serigrafía</b>	Dorado		











## Mandos

<b>Ajustes</b>	Mandos	<b>N.º de mandos</b>	2
----------------	--------	----------------------	---

## Programas/Funciones

<b>Número de funciones de cocción</b>	10
---------------------------------------	----

### Funciones de cocción tradicionales

-  Estático
-  Ventilado
-  Termoventilado
-  Turbo
-  ECO
-  Grill ancho
- (circular+posterior+superior+ventilador)
-  Grill estrecho ventilado
-  Grill ancho ventilado
-  Inferior
-  Inferior ventilado

### Funciones de limpieza

-  Vapor Clean

## Opciones

Opciones de programación tiempo	Fin de cocción	Cuentaminutos	Si
---------------------------------	----------------	---------------	----

## Características técnicas



Temperatura mínima	50 °C	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Temperatura máxima	250 °C	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si
N.º de estantes	5	Puerta	Fría
Nº de ventiladores	1	Puerta desmontable	Si
N.º de luces	2	Puerta interna de vidrio	Si
Tipo de Luz	Halógenas	Vidrio interno desmontable	Si
Potencia luz	40 W	N.º de vidrios de puerta total	3
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Resistencia superior - Potencia	1000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	2.88 MJ
Volumen útil	70 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.80 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.15 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Índice de eficiencia energética	95.2 %

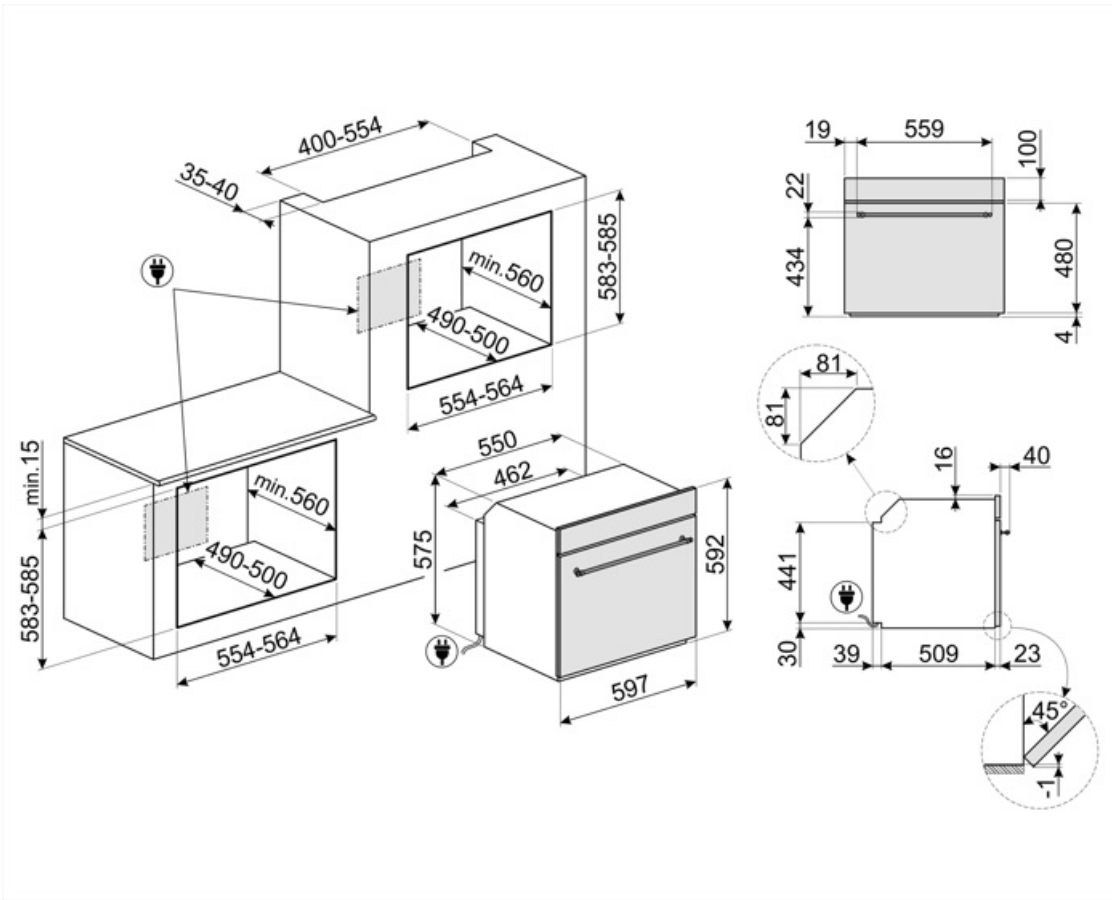
## Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1	Guías telescópicas de extracción total	2
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

## Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Corriente	13 A	Longitud del cable de alimentación	115 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W		



---

## Not included accessories

---



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm



### PR3845X











Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos















### PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm  
No apto para hornos microondas.  
Apto para hornos de gas.

## Symbols glossary

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Electric
-  Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .

-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía.
-  se obtiene dejando el termostato en la posición inicial de 0 ° C, de hecho, este símbolo brinda la posibilidad, actuando sobre el termostato, de activar la resistencia circular al mismo tiempo. (En algunos modelos, esta función no está serigrafiada en el panel de control, ya que se activa colocando el interruptor de función en los símbolos Ventilador + Resistencia superior + Resistencia inferior o Ventilador + Resistencia circular y seleccionando la posición 0 ° C en el termostato).
-  Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.
-  Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.
-  Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
-  Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno