

SF855AVO





Categoría **Familia** Alimentación Sistema de cocción Método de cocción Sistema de limpieza Código EAN

60 cm Horno Eléctrico Eléctrico Termoventilado Vapor Clean

8017709230197



Estética

Colonial Estética Color Avena Diseño Abombado Acabado componentes Bronce antiquo Material Material pintado Tipo de vidrio

Claro Marrón Tipo de serigrafía **Puerta** Tirador Color del tirador Logo Mandos Color mandos

Símbolos Con panel Colonial Bronce antiguo Serigrafiado Colonial Bronce

Mandos

Color serigrafía

Mandos N.º de mandos 2 **Ajustes**

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

9



Funciones de cocción tradicionales Estático Ventilado R Termoventilado 8 Turbo ECO Grill ancho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho ventilado Inferior Inferior ventilado Funciones de limpieza Vapor Clean **Opciones** Opciones de Fin de cocción Cuentaminutos Sí programación tiempo Características técnicas

.5			
Temperatura mínima Temperatura máxima N° de estantes	50 °C 250 °C 5	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
N.º de ventiladores N.º de luces Tipo de Luz	1 2 Halógenas	Tipo de apertura de la puerta Puerta	Frontal Fría
Potencia luz Encendido de la luz al abrir la puerta	40 W Sí	Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Vidrio interno	Sí Sí
Resistencia inferior - Potencia Resistencia superior -	1200 W 1000 W	desmontable N° de vidrios totales de la puerta	3
Potencia Resistencia grill - Potencia	1700 W	Sistema de enfriamiento Conducto de enfriamiento	Doble
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento Dimensiones útiles	360x460x425 mm
Resistencia circular - Potencia	2000 W	interior cavidad (axlxp) Regulación de la temperatura Material de la cavidad	Electromecánico Esmalte Ever Clean
		material ac la cavidad	Lomance Ever Cican

Prestaciones/Etiqueta energética







Clase eficiencia Α energética

Volumen útil 70 I Consumo de energía de 1,15 kWh

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in

conventional mode

Energy consumption in 2,88 MJ forced air convection

Consumo de energía de 0,80 kWh

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

95,2 %

Equipo accesorios incluidos

4,14 MJ

1



Rejilla con stop

posterior Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de

extracción total

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A

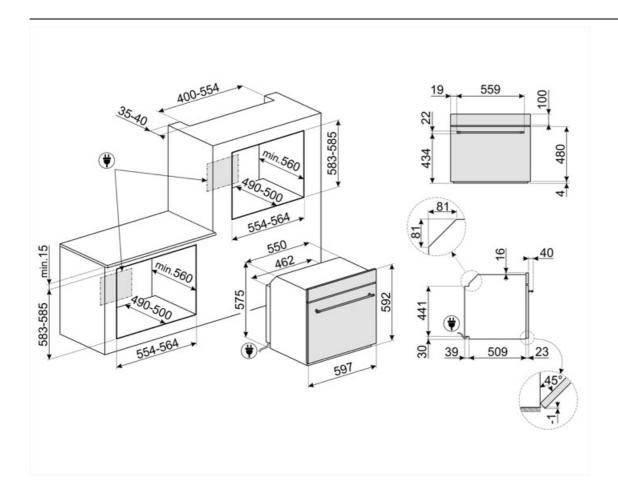
Datos nominales de 3000 W conexión eléctrica

50 Hz Frecuencia (Hz) Longitud del cable de

115 cm

alimentación







Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

PALPZ



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

STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

PR3845X



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



Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



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.



Electric



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.



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 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.



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 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.

_

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 consumo de energía.



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 + resistenbcia 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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno