

SF750PO

cortina

Horno eléctrico termoventilado, estética cortina, crema

EAN13: 8017709171629

ESTÉTICA

- Familia: Horno
- Categoría: 60 cm
- Alimentación: Eléctrico
- Metodo de cocción: Termoventilado
- Sistema de limpieza: Vapor Clean
- Estética: Cortina
- Color: Crema y latón
- Clase de eficiencia energética: A

Programas/Funciones

- N.º de funciones de cocción: 10
- Inferior: Sí
- Inferior + superior + ventilador: Sí
- Inferior + ventilador: Sí
- Inferior + superior: Sí
- Circular + Ventilador: Sí
- Turbo (circular + inferior + superior + ventilador): Sí
- Grill ancho + ventilador: Sí
- Grill estrecho + ventilador: Sí
- Grill ancho: Sí
- Descongelación: Sí
- Vapor Clean: Sí
- Funciones limpieza: Vapor Clean

Mandos

- Pantalla/Reloj: Analógico
- Acabado componentes: Bronce antiguo

Opciones

- Opción de programación tiempo cocción: Fin de cocción
- Alarma acústica de fin de cocción: Sí
- Cuentaminutos: Sí
- Precalentamiento rápido:
- Temperatura mínima: 50°C
- Temperatura máxima: 250 °C

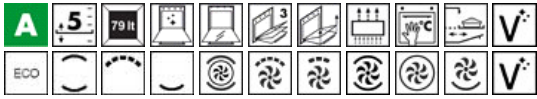
Características técnicas

- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Volume netto: 70 l
- N.º de estantes: 5
- Tipo de estantes:
- Volta Mobile: Sí
- Doble ventilador:
- N.º de luces: 2



- Tipo de Luz: Halógenas
- Potencia luz: W
- Recoge-migas extraíble:
- Encendido de la luz al abrir la puerta:
- Puerta interna de vidrio: Sí
- Vidrio interno removible: Sí
- Interrupción de resistencias al abrir la puerta: Sí
- Sistema de enfriamiento: Tangencial
- Puerta: Fresh Touch

Funciones



Versiones

- **S45MA** - Antracita



A A:
Estos símbolos indican el consumo energético.



5 niveles de cocción:



El horno con Maxi Volumen (72 lt) ofrece 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizando una reducción del consumo.



79 litros:



Indica el volumen interno del horno



Ever Clean:



El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno



Superficie completamente lisa:



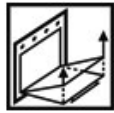
El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.



3 vidrios:



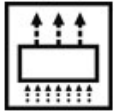
Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.



Interior de la puerta:



La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.



Enfriamiento tangencial:



Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción. Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno está encastrado, evitando recalentamientos.



Fresh Touch:



En hornos con puerta Fresh Touch la temperatura exterior se mantiene por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad de las quemaduras y la preservación de los laterales de los muebles del sobrecalentamiento.

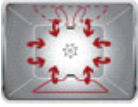


Guías telescópicas:



Las guías telescópicas, de fácil montaje e intercambiables, le permitirán extraer las bandejas del horno con una mayor comodidad. Esto garantiza la máxima seguridad durante la verificación y extracción de la cocción de alimentos, evitando introducir la mano

V Vapor clean:
esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.



ECO

Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía



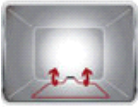
Resistencia inferior+resistencia superior:

ideal para cualquier tipo de alimento



Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



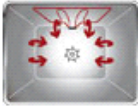
Resistencia inferior (cocción final):

El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



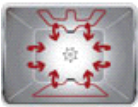
Ventilador+resistencia Grill:

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



Función ventilador+resistencia central:

ideal para alimentos no muy grandes que concentran la cocción en el centro del horno



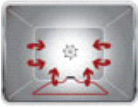
Ventilador + resistencia superior:

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.



Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):

la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.



Vapor clean:

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.

