

# SF855RA



|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Categoría           | 60 cm          |
| Familia             | Horno          |
| Alimentación        | Eléctrico      |
| Sistema de cocción  | Eléctrico      |
| Método de cocción   | Termoventilado |
| Sistema de limpieza | Vapor Clean    |
| Código EAN          | 8017709185442  |



## Estética

|                     |                  |                    |              |
|---------------------|------------------|--------------------|--------------|
| Estética            | Colonial         | Tipo de serigrafía | Símbolos     |
| Color               | Cobre            | Puerta             | Con panel    |
| Acabado             | Cobre            | Tirador            | Colonial     |
| Diseño              | Abombado         | Color del tirador  | Cobre        |
| Acabado componentes | Cobre            | Logo               | Serigrafiado |
| Material            | Material pintado | Mandos             | Colonial     |
| Tipo de vidrio      | Claro            | Color mandos       | Cobre        |
| Color serigrafía    | Negro            |                    |              |

## Mandos

| Ajustes | Mandos | N.º de mandos | 2 |
|---------|--------|---------------|---|
|         |        |               |   |

## Programas/Funciones

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Número de funciones de cocción | 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 | Sí |
|---------------------------------|----------------|---------------|----|
|                                 |                |               |    |

## Características técnicas

|  |  |           |   |                    |
|--|--|-----------|---|--------------------|
|  | Capacidad (L)                          | 72 l      | Resistencia circular - Potencia                 | 2000 W             |
|  | Temperatura mínima                     | 50 °C     |   |                    |
|  | Temperatura máxima                     | 250 °C    | Interrupción de resistencias al abrir la puerta | Sí                 |
|  | Nº de estantes                         | 5         | Puerta  | Fría               |
|  | N.º de ventiladores                    | 1         | Puerta desmontable                              | Sí                 |
|  | N.º de luces                           | 2         | Puerta interna de vidrio                        | Sí                 |
|  | Tipo de Luz                            | Halógenas | Vidrio interno desmontable                      | Sí                 |
|  | Potencia luz                           | 40 W      | Nº de vidrios totales de la puerta              | 3                  |
|  | Encendido de la luz al abrir la puerta | Sí        | 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 natural | 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 %   |

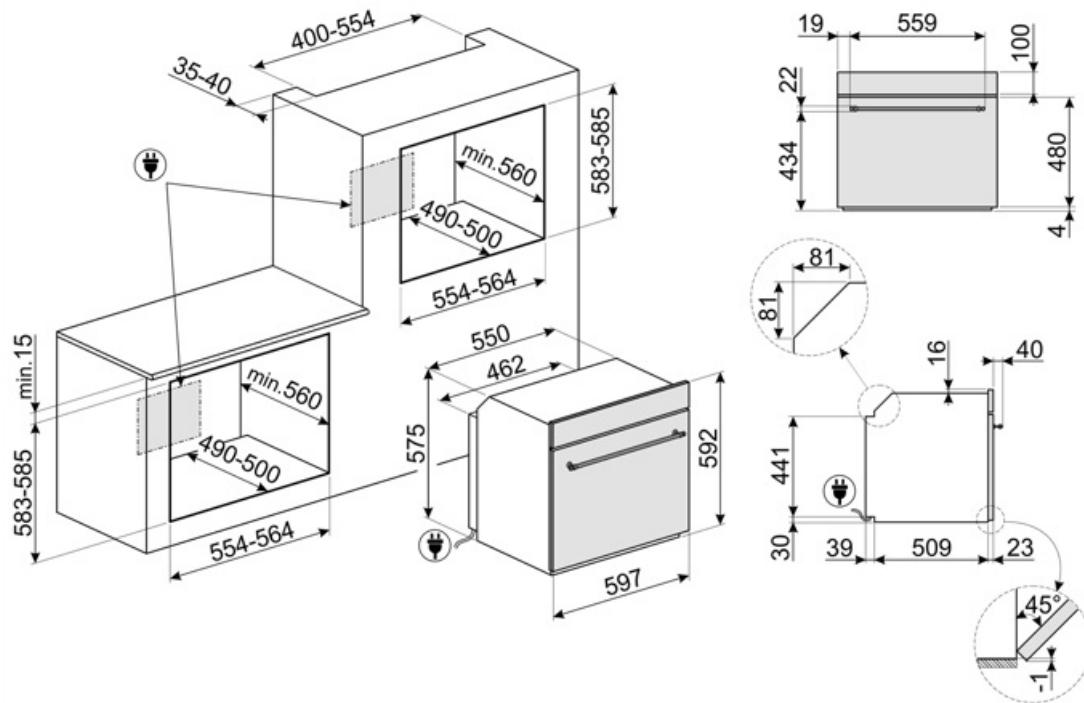
## Equipo accesorios incluidos



|                                       |   |  |   |
|---------------------------------------|---|--|---|
| 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 | Datos nominales de conexión eléctrica | 3000 W |
| Enchufe   | No        | Frecuencia (Hz)                       | 50 Hz  |
| Corriente | 13 A      | Longitud del cable de alimentación    | 115 cm |



## Accesories Compatible

### 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

### 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

## 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 .



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).



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).



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.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Guías telescopicas: las guías telescopicas, 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.



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 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 .



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



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.



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