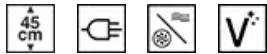


SF4603MCNR



| | |
|---------------------|----------------------|
| Categoría | Compacto 45 cm |
| Familia | Horno |
| Alimentación | Eléctrico |
| Sistema de cocción | Eléctrico |
| Método de cocción | Combinado Microondas |
| Sistema de limpieza | Vapor Clean |
| Código EAN | 8017709217891 |



Estética

| | | | |
|---------------------|---------------------------|--------------------|-----------------|
| Estética | Dolce Stil Novo | Tipo de serigrafía | Símbolos |
| Color | Negro | Puerta | Todo vidrio |
| Acabado | Brillante | Tirador | Dolce Stil Novo |
| Diseño | Plato | Color del tirador | Negro |
| Acabado componentes | Cobre | Logo | Insertado |
| Material | Vidrio | Mandos | Dolce Stil Novo |
| Tipo de vidrio | Nerovista | Color mandos | Negro |
| Color serigrafía | White - retro illuminated | | |

Mandos

| | | | |
|-----------------------------|--------|-----------------|--|
| Tecnología de pantalla | TFT | Display idiomas | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU) |
| Ajustes | Mandos | | |
| Nº de idiomas en el display | 11 | | |
| | | N.º de mandos | 2 |

Programas/Funciones

| | |
|--------------------------------|----|
| Número de funciones de cocción | 13 |
| Programas automáticos | 50 |

| | | | |
|--|-----------|---|--------------------|
| Temperatura mínima | 30 °C | Interrupción de resistencias al abrir la puerta | Sí |
| Temperatura máxima | 250 °C | Puerta | Fría |
| Nº de estantes | 3 | Nº de vidrios totales de la puerta | 3 |
| N.º de luces | 2 | Interrupción microondas al abrir la puerta | Sí |
| Tipo de Luz | Halógenas | Bisagras Soft Close | Sí |
| Potencia luz | 40 W | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Encendido de la luz al abrir la puerta | Sí | Conducto de enfriamiento | Individual |
| Resistencia inferior - Potencia | 1000 W | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 212x462x407 mm |
| Resistencia grill - Potencia | 2000 W | Regulación de la temperatura | Electrónica |
| Resistencia circular - Potencia | 1400 W | Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean |
| | | Filtro protector microondas | Sí |

Prestaciones/Etiqueta energética



| | | | |
|-----------------|------|------------------------------------|--------|
| Volumen útil | 40 l | Potencia de salida útil microondas | 1000 W |
| Nº de cavidades | 1 | | |

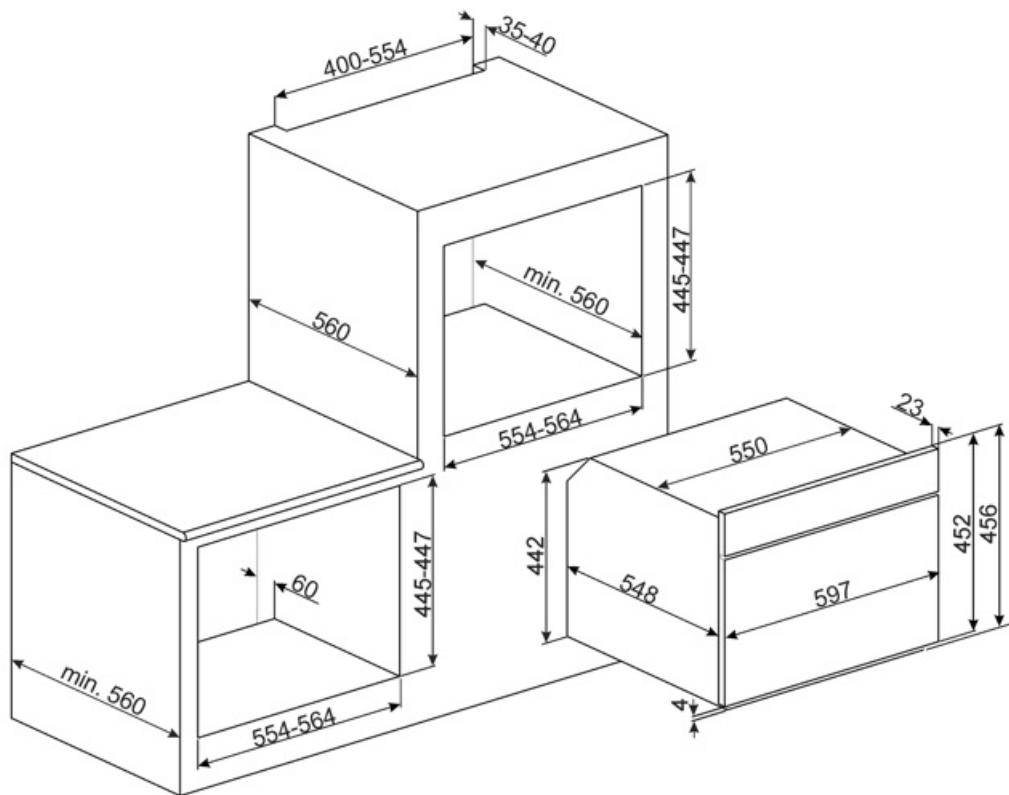
Equipo y accesorios incluidos



| | | | |
|----------------------------|---|----------------------|----------------------|
| Rejilla con stop posterior | 1 | Bandeja Pyrex | 1 |
| Rejilla inserción bandeja | 1 | Sonda de temperatura | Si, 1 punto medición |

Conexión eléctrica

| | | | |
|-----------|-----------|---------------------------------------|--------|
| Tensión | 220-240 V | Datos nominales de conexión eléctrica | 3100 W |
| Enchufe | No | Frecuencia (Hz) | 50 Hz |
| Corriente | 14 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

PALPZ



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



PR3845N

Kit unión negro para muebles cuando se instalan más hornos en columna

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



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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.
-  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 .
-  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 + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  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 .
-  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 .
-  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 .
-  Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.
-  Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.



KEEP_WARM_72dpi



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



Calienta platos



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene.



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



3 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 3 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 °C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 °C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



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