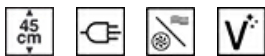
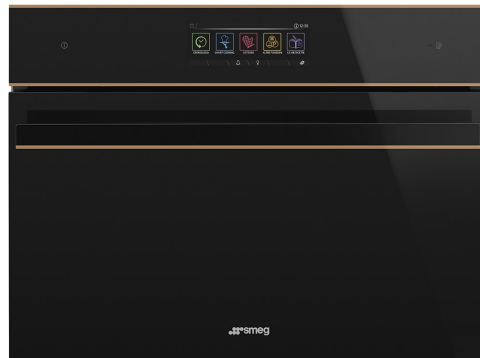


# SF4606WMCNR




<b>Categoría</b>	Compacto 45 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Sistema de cocción</b>	Eléctrico
<b>Método de cocción</b>	Combinado Microondas
<b>Sistema de limpieza</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709257361



## Estética

<b>Estética</b>	Dolce Stil Novo	<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista
<b>Color</b>	Negro	<b>Puerta</b>	Todo vidrio
<b>Acabado</b>	Brillante	<b>Tirador</b>	Dolce Stil Novo
<b>Diseño</b>	Plato	<b>Color del tirador</b>	Negro
<b>Acabado componentes</b>	Cobre	<b>Logo</b>	Aplicado
<b>Material</b>	Vidrio		









## Mandos

			
<b>Nombre del display</b>	VivoScreen max	<b>N° de idiomas en el display</b>	11
<b>Tecnología Display</b>	TFT	<b>Display idiomas</b>	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
<b>Ajustes</b>	Sistema táctil avanzado		






## Programas/Funciones

<b>Número de funciones de cocción</b>	13
<b>Programas automáticos</b>	56
<b>Recetas personalizables</b>	64







### Funciones de cocción tradicionales

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


### Función microondas

 Microondas	 Microondas + inferior + superior + ventilador	 Microondas + resistencia circular + ventilador
 Microondas + grill	 Calentamiento y regeneración.	

### Otras funciones

 Descongelación por tiempo	 Descongelación por peso	 Fermentación
 Mantener temperatura	 Calienta platos	 Sabbath

### Funciones de limpieza

 Vapor Clean
--

## Opciones



<b>Opciones de programación tiempo</b>	Inicio programado y fin de cocción	<b>Opción Show Room Demo</b>	Sí
<b>Cuentaminutos</b>	Sí	<b>Modalidad video demo-tutorial</b>	Sí
<b>Programador</b>	3	<b>Guías táctiles</b>	Sí
<b>Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños</b>	Sí	<b>Cronología</b>	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
		<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Sí
		<b>Instant GO</b>	Sí

Otras funciones	Sistema SmartCooking, Mantener temperatura, Luz Eco, Selección idioma, Display reloj digital, Tonos, Volumen Tonos, Brillo
Cocción en varios pasos	Hasta una secuencia de 3 cocciones
Smart cooking	Sí

## Características técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Apertura de la puerta	Frontal
Temperatura máxima	250 °C	Puerta	Puerta fría
N.º de estantes	3	N.º de vidrios de puerta total	3
Tipo de estantes	Bastidores de metal	Interrupción microondas al abrir la puerta	Sí
Grill basculante	Sí	Bisagras Soft Close	Sí
N.º de luces	2	Termostato de seguridad	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx)	212x462x407 mm
Resistencia inferior - Potencia	1000 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia grill - Potencia	2000 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Resistencia circular - Potencia	1400 W	Filtro protector microondas	Sí
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí		

## Prestaciones/Etiqueta energética



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

## Equipo accesorios incluidos

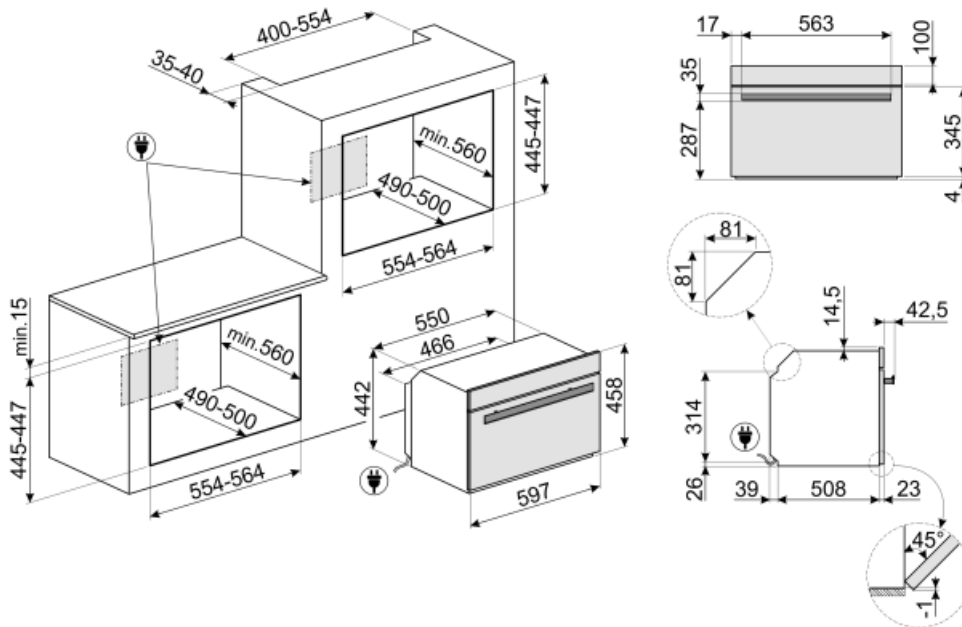


Rejilla inserción bandeja	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja Pyrex	1	Rejilla con stop posterior	1

## Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V  
 Corriente 14 A  
 Datos nominales de conexión eléctrica 3100 W

Frecuencia 50 Hz  
 Largo del cable de alimentación 115 cm



## Not included accessories

### PR3845N

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



### PR3845X



### GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.



### GTT

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



### GTP

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



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### PALPZ

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

















### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



## Symbols glossary (TT)

 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>
 <p>Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.</p>	 <p>The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.</p>
 <p>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.</p>	 <p>EASYGUIDE_72dpi</p>
 <p>Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 .</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 .</p>



Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.



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 de 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.



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).



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.



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.



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






















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



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.

 <p>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.</p>	 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>
 <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>	 <p>Calienta platos</p>
 <p>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</p>	 <p>Pre calentamiento rápido: el pre calentamiento 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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 .</p>
 <p>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.</p>	 <p>Step cooking: es posible configurar hasta 3 fases de cocción en la misma receta variando la función, el tiempo y / o la temperatura. Al final de una fase, la siguiente comenzará automáticamente.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>	 <p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p>
 <p>INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.</p>	