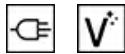


# SF6603NRE



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709223540



## 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	10
Programas automáticos	50
Recetas personalizables	10

### Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)



Grill ancho ventilado



Grill termoventilado



Inferior ventilado

### Otras funciones



Descongelación por tiempo



Descongelación por peso



Fermentación



Calienta platos



Sabbath

### Funciones de limpieza



Vapor Clean

## Opciones



Opciones de programación tiempo

Inicio programado y fin de cocción

Smart cooking

Sí

Opción Show Room Demo

Sí

Cuentaminutos  
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños

Sí

Pre-calentamiento rápido

Sí

Otras funciones

Sistema SmartCook, Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Tonos

## Características técnicas



Capacidad (L)

72 L

Interrupción de resistencias al abrir la puerta

Sí

Temperatura mínima

30 °C

Puerta

Fría

Temperatura máxima

280 °C

Puerta desmontable

Sí

Nº de estantes

5

Puerta interna de vidrio

Sí

N.º de ventiladores

1

Vidrio interno desmontable

Sí

N.º de luces

2

Nº de vidrios totales de la puerta

4

Tipo de Luz

Halógenas

Bisagras Soft Close

Sí

Potencia luz

40 W

Sistema de enfriamiento Tangencial

Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia superior - Potencia	1000 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Volumen útil	70 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	0,68 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1,09 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	Índice de eficiencia energética	81 %

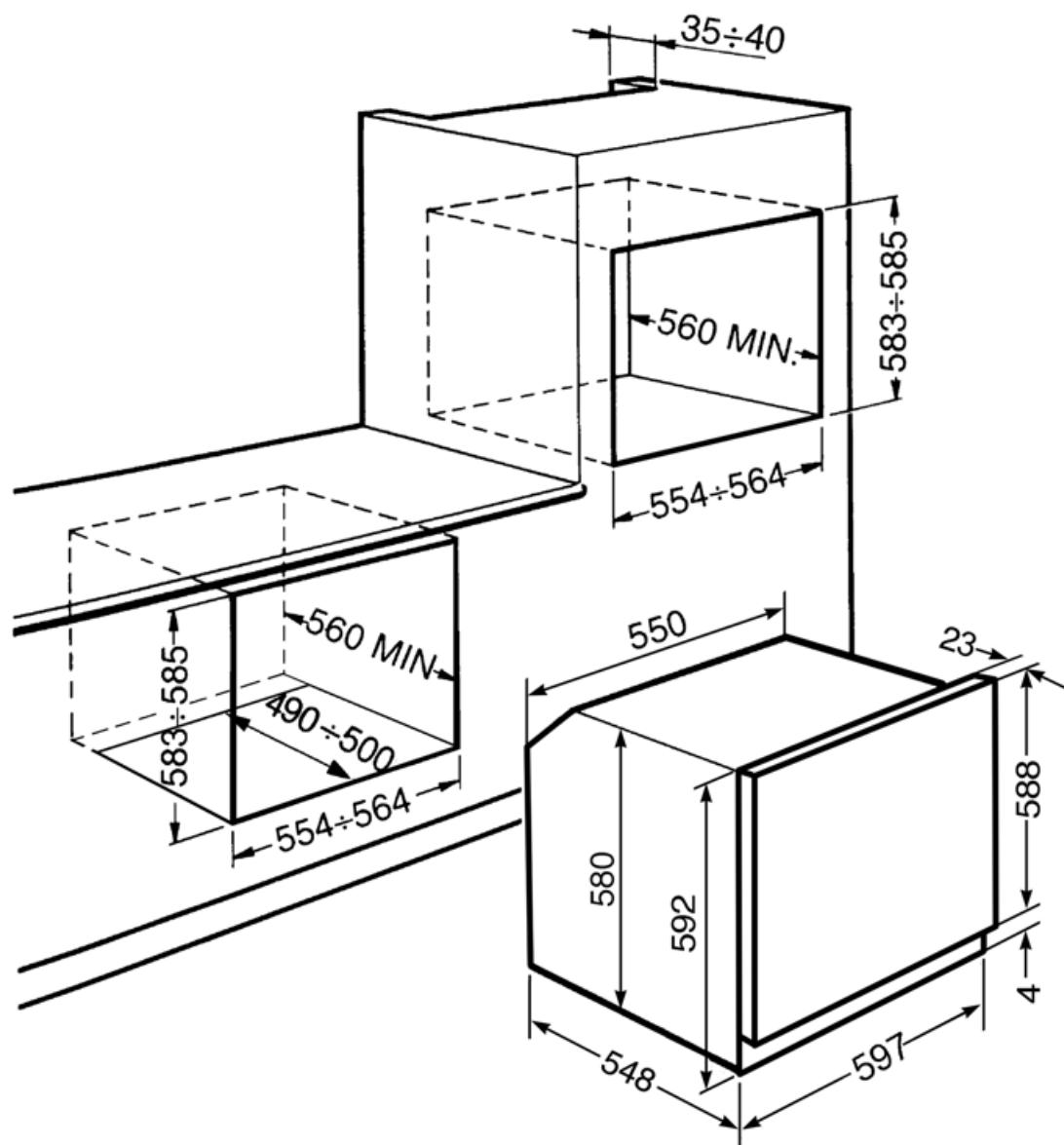
## Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1

## Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	13 A	Longitud del cable de alimentación	115 cm



## Accesories Compatible

### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

### PALPZ



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

### PR3845X



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

### BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

### PR3845N



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

### 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.



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



**EASYGUIDE\_72dpi**



**Electric**



**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.



**A +:** los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



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



**Puerta de vidrio cuádruple:** en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres 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.



**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.



**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.



Ventilador + resistencia circular + grill: la combinación de la cocina asistida por ventilador con la cocina tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera 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 .



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 + 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 .



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.



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.



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



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.



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.



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.



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 .



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.



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.



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.



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