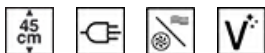


SF4920MCN1



Categorie	45 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-magnetron
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709241629



Design

Esthetiek	Victoria	Deur	Met paneel
Kleur	Zwart	Handgreep	Victoria
Design	Bol	Kleur handgreep	Rvs look
Materiaal	Gelakt materiaal	Logo	Geassembleerd
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Victoria
Kleur serigrafie	Wit	Kleur knoppen	Rvs look
Type zeefdruk	Symbolen		

Bediening

Display technologie	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2
Regeling bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	13
Automatische programma's	20

Traditionele kookfuncties

-  Statisch
-  Geventileerd
-  Circulaire
-  Turbohitte
-  ECO
-  Grote vlak-grill
-  Fan grill (large)
-  Luchtcirculatie (met onderwarmte)

Bereidingsfuncties met microgolven

-  Magnetron
-  Geventileerd
-  Circulaire
-  Microwave + grill
-  Opwarmen en regenereren

Overige functies

-  Ontdooien op tijd
-  Ontdooien op gewicht
-  Rijsfunctie
-  Sabbath

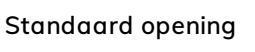
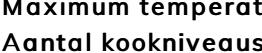
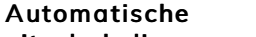
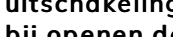
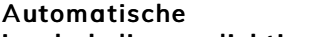
Schoonmaak functie

-  Vapor Clean

Opties

-  Opties tijdprogrammering
-  Automatische in- en uitschakeling
-  Overige opties
-  Warmhoudfunctie, ECO-Light, Quick Start
-  Timer
-  Ja
-  Showroom demo optie
-  Ja
-  Kinderbeveiliging
-  Ja
-  Snelle voorverwarming
-  Ja

Technische specificaties

-  Minimum temperatuur
-  30 °C
-  Deur openen
-  Standaard opening
-  Maximum temperatuur
-  250 °C
-  Deur
-  Temperatuur gecontroleerde deur
-  Aantal kookniveaus
-  3
-  Totaal aantal ruiten
-  3
-  Aantal lampen
-  2
-  Automatische uitschakeling magnetron bij openen deur
-  Ja
-  Soort verlichting
-  Halogeen
-  Soft Close systeem
-  Ja
-  Vermogen lamp
-  40 W
-  Koelsysteem
-  Mantelkoeling
-  Automatische inschakeling verlichting bij openen deur
-  Ja

Onderwarmte - vermogen	1000 W	Koelleiding	Enkel
Grill - vermogen	2000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	212x462x407 mm
Circulatie - vermogen	1400 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Automatische uitschakeling	Ja	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
verhittingselementen bij openen deur		Veiligheidsscherm magnetrondeur	Ja

Prestaties / energielabel



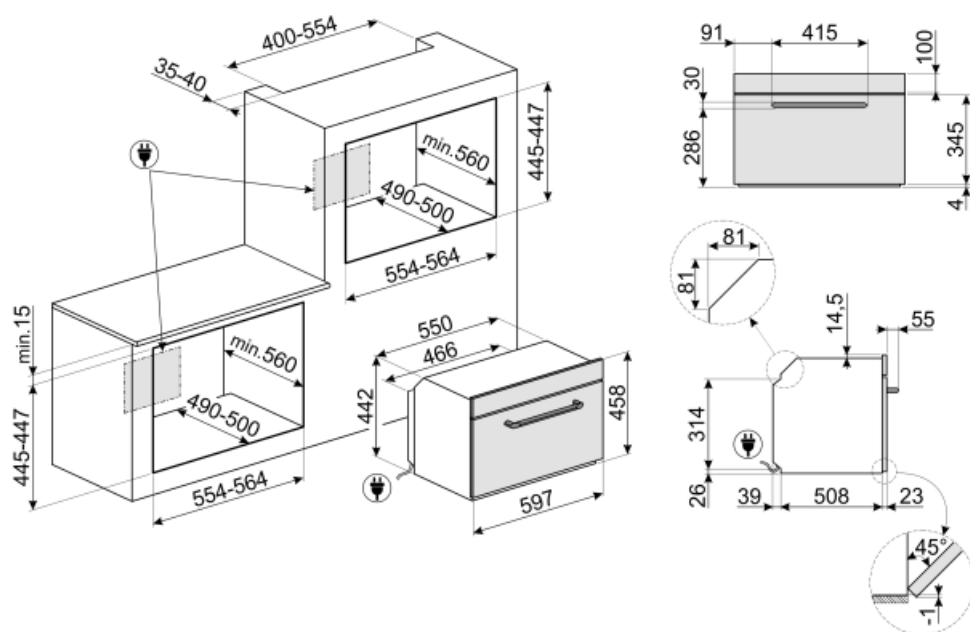
Netto inhoud	40 l	Effectief magnetronvermogen	1000 W
Aantal ovens	1		

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Glazen ovenplaat	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50 Hz
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3100 W		



Accessoires niet inbegrepen

GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.
Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



Symbols glossary (TT)

	Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd		Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities, while providing maximum flexibility of household appliances.
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
	Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald		Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
	Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.		Electric
	Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
	Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.		ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.



Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.



Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.



Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.



This function can reheat precooked dishes, without becoming dry or hard.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



Compact appliances with a height of 45 cm - perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.



KEEP_WARM_72dpi



verlichting



ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



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



Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



The oven cavity has 3 different cooking levels.



Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.