

# SF4920MCP



<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>	8017709204884



## Estética

<b>Estética</b>	Victoria	<b>Puerta</b>	Con panel
<b>Color</b>	Crema	<b>Tirador</b>	Victoria
<b>Diseño</b>	Abombado	<b>Color del tirador</b>	Efecto inox
<b>Material</b>	Material pintado	<b>Logo</b>	Insertado
<b>Tipo de vidrio</b>	Claro	<b>Mandos</b>	Victoria
<b>Color serigrafía</b>	Negro	<b>Color mandos</b>	Efecto inox
<b>Tipo de serigrafía</b>	Símbolos		



## Mandos




<b>Tecnología de pantalla</b>	LCD	<b>N.º de mandos</b>	2
<b>Ajustes</b>	Mandos		

## Programas/Funciones




<b>Número de funciones de cocción</b>	13
<b>Programas automáticos</b>	20

## Funciones de cocción tradicionales




 Estático  Ventilado  Termoventilado

 Turbo  ECO  Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

 Grill ancho ventilado  Inferior  Inferior ventilado


## Función microondas

 Microondas  Microondas + inferior + superior + ventilador  Microondas + resistencia circular + ventilador


 Microondas + grill

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo  Descongelación por peso  Fermentación

 Sabbath

## Funciones de limpieza

 Vapor Clean

## Opciones



### Opciones de programación tiempo

Cuentaminutos **Sí**  
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños **Sí**

Inicio programado y fin de cocción

### Otras funciones

Opción Show Room Demo  
Pre-calentamiento rápido

Mantener caliente, Luz Eco, Inicio rápido

**Sí**

**Sí**

## Características técnicas



Capacidad (L)

<50 l

Temperatura mínima	30 °C	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Temperatura máxima	250 °C	Puerta	Puerta fría
N° de estantes	3	N° 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	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

## Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil	40 l	Potencia de salida útil microondas	1000 W
N° de cavidades	1		

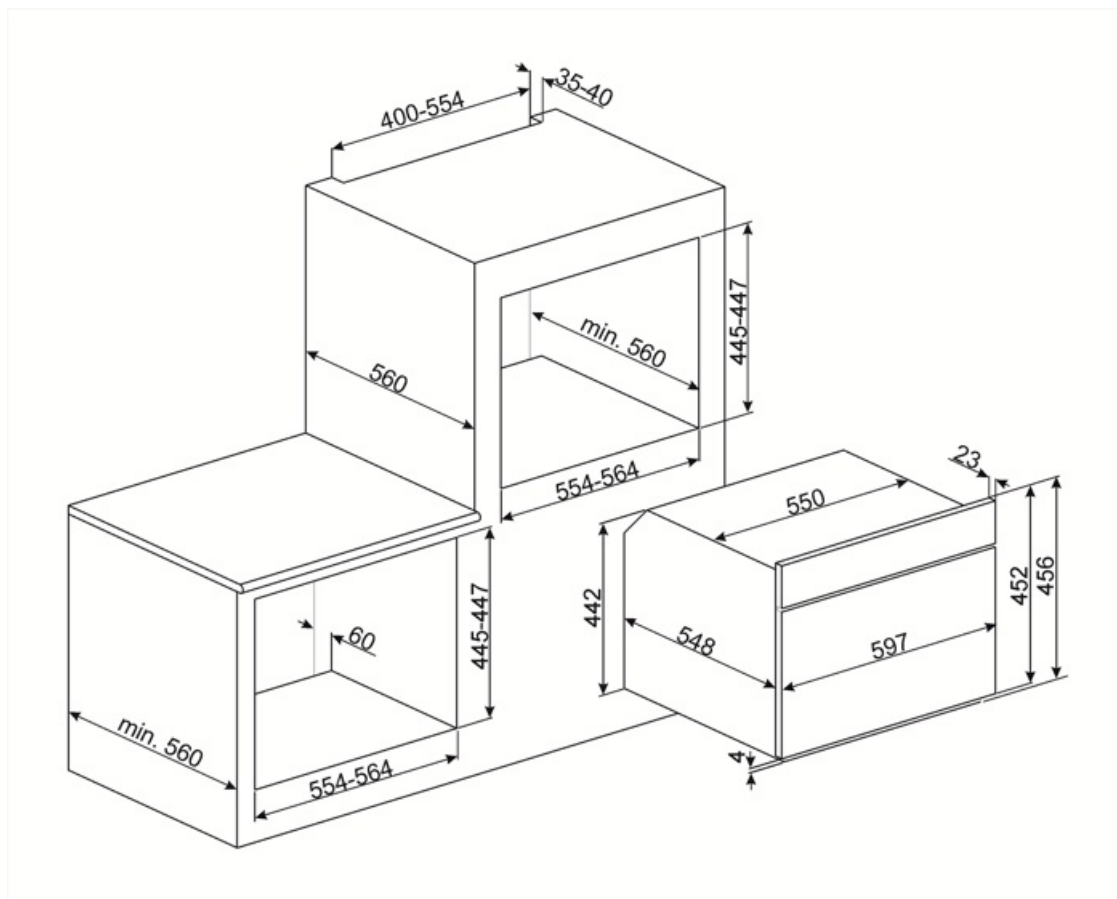
## Equipo accesorios incluidos



Bandeja con tope posterior	1	Bandeja Pyrex	1
Rejilla inserción bandeja	1	Sonda de temperatura	Sí, 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



---

## Accesorios Compatible

---



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### PALPZ

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



### 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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### PR3845X

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

## 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.



**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 .



**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



**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 .

	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.		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 .		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.
	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.
	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		