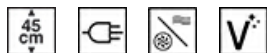


# SF4920MCP1



<b>Dimensões</b>	60x45 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Combinado com microondas
<b>Sistema de limpeza</b>	Programa de limpeza VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709241636



## Design

<b>Design</b>	Victoria	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Acabamento</b>	Creme	<b>Estética da porta</b>	Porta com painel
<b>Série</b>	Arredondado	<b>Puxador</b>	Victoria
<b>Material</b>	Esmaltado	<b>Cor do puxador</b>	Puxador inox
<b>Tipo de vidro</b>	Clear1	<b>Logótipo</b>	Logótipo aplicado
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto		









## Comandos

<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Comandos</b>	Comandos Série Victoria
<b>Comandos</b>	Comandos	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos inox
<b>Nº de comandos</b>	2		






## Programas / Funções

<b>Nº funções do forno</b>	13
<b>Programas automáticos</b>	20

### Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termovenilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base com ventilador	

## Funções microondas

 Microondas	 Microondas com ventilação	 Microondas com termoventilação
 Microondas com grill	 Aquecer e regenerar	

## Outras funções

 Descongelar por tempo	 Descongelar por peso	 Fermentar
 Sabbath		

## Programa de limpeza

 VaporClean
---

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Início rápido
Temporizador	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim		

## Especificações técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	3	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Interrupção do microondas por abertura da porta</b>	Sim
<b>Resistência grill basculante para fácil limpeza</b>	Sim	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento simples
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		
<b>Potência da resistência inferior</b>	1000 W		
<b>Potência da resistência grill</b>	2000 W		

---

<b>Potência da resistência circular</b>	1400 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	212x462x407 mm
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletrónico da temperatura
		<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean
		<b>Vidro da porta com filtro de proteção das microondas</b>	Sim

## Prestações / Etiqueta energética

---



<b>Volume útil</b>	40 l	<b>Potência efetiva do microondas</b>	1000 W
<b>Nº de fornos</b>	1		

## Acessórios incluídos

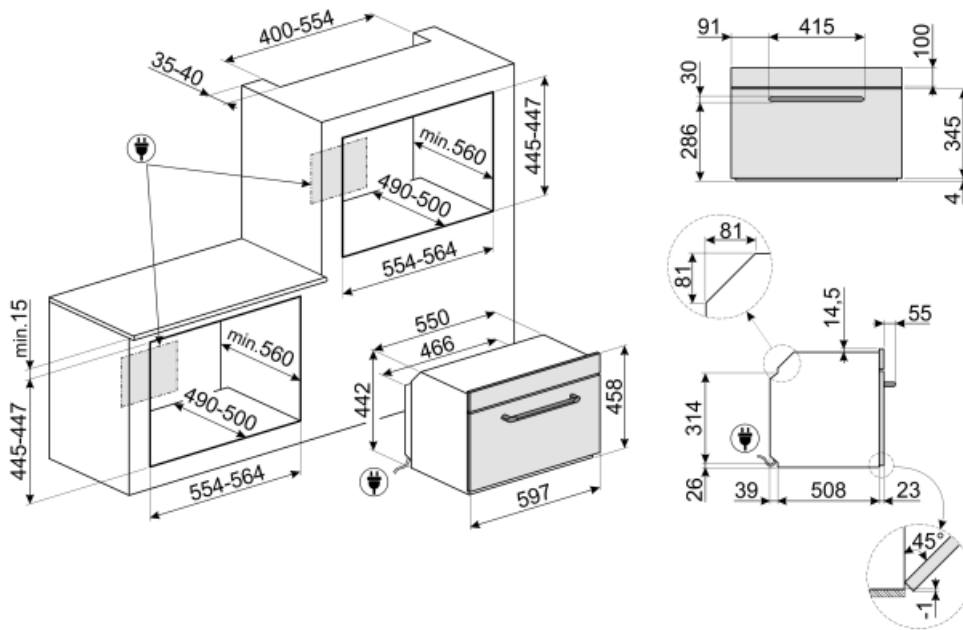
---

<b>Grelha com travão</b>	1	<b>Tabuleiro de vidro</b>	1
<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1		

## Ligação elétrica

---

<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Frequência (Hz)</b>	50 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	14 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	115 cm
<b>Potência elétrica nominal</b>	3100 W		



## Not included accessories

### GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



### GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



### PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



### GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



### GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido






































### BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



## Symbols glossary (TT)

 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>	 <p>Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidades de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>	 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p>	 <p>Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.</p>
 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>	 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
 <p>Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.</p>
 <p>Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.</p>	 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.</p>	 <p>Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p>

-  **Microondas:** ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.
-  **Microondas+grill:** a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.
-  **Reaquecer:** com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer
-  **Altura do eletrodoméstico.**
-  **Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.**
-  **Fermentação:** função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **Resistência grill basculante:** para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **Resistência circular + ventilador + microondas:** a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.
-  **Resistência superior + inferior + ventilador + microondas:** o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.
-  **Turbo:** a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  **Manter quente**
-  **EcoLogic:** opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Controlo eletrónico:** permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  **Vapor Clean:** programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.