

SF4920MCP1



Kategori	Kompaktugn 45 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsmikrovågsugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709241636



Estetisk linje

Estetik	Victoria	Dörrtyp	Med panel
Färg	Creme	Handtag	Victoria
Design	Rundad	Färg på handtag	Rostfritt stål liknande
Material	Lackad stål	Typ av logotype	Utanpåliggande
Typ av glas	Klart	Kontrollvred	Victoria
Färg screentryck	Svart	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande
Typ av screentryck	Symboler		

Kommandon

Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2
Typ av kontroll	Vred		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	13
Automatikprogram	20
Traditionella tillagningsfunktioner	

Statisk	Ventilerad	Varmluft
Snabb	Eco	Stor grill
Fläkt + grill (stor)	Fläktassisterad undervärme	

Standardtillbehör

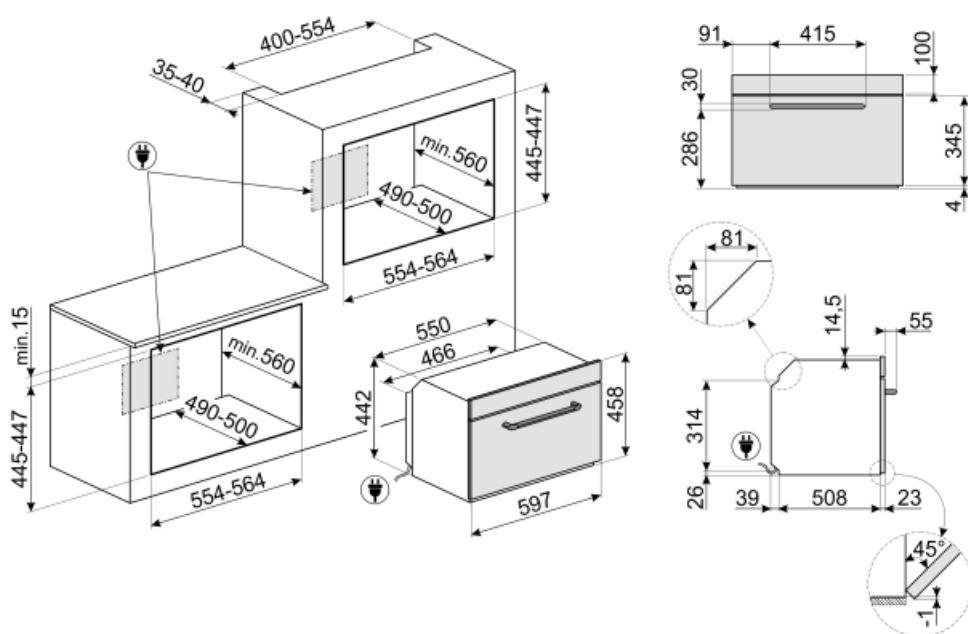
Galler med bakre stopp	1
Galler till ugnform	1

Ugnform i glas	1
----------------	---

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V
Spänning	14 A
Anslutningseffekt	3100 W

Frekvens (Hz)	50 Hz
Sladdens längd	115 cm



Tillbehör ingår ej

GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



Symbols glossary (TT)

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		Kombinationmikrovågsugn: Denna ugn gör det möjligt att kombinera två olika sätt att laga mat (traditionell med mikrovågor). Kombinerade ugnar ökar tillagningsmöjligheterna samtidigt som de ger maximal flexibilitet för ugnar.
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden		3 Skikt glas i luckan
	Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.		Elektrisk anslutning
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning		Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.

 Mikrovågor: Mikrovågorna penetrerar rakt in i maten vilket gör att den tillagas mycket snabbt. Detta bidrar till betydande energibesparingar. Passar för matlagning utan fett. De kan även tina och värma upp mat utan att förändra dess ursprungliga utseende eller smak. Mikrovågsfunktionen kan även kombineras med de traditionella funktionerna vilket ger en mängd fördelar. Perfekt för all typ av mat.	 Matlagning med samtidig användning av värmeelementet i kombination med fläkt och mikrovågor.
 Mikrovågsugn + grillelement: Användningen av grillen resulterar i en perfekt tillagning av matytan. Mikrovågsfunktionen kortar ner tiden.	 Fläkt kombinerad med traditionell matlagning, när värmen genereras uppifrån och nerifrån, ger en likformig värme. När mikrovågsfunktionen läggs till går det att uppnå samma matlagningsresultat på kortare tid.
 Den här funktionen kan värma upp färdiglagade rätter utan att de blir torra eller hårda.	 Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
 Kompakta apparater med en höjd på 45 cm – en perfekt lösning som uppfyller de funktionella kraven för lägre köksutrymmen. Tillgänglig i många olika typer och stilar.	 Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.	 ECO-logic: med den här funktionen går det att begränsa apparatens effekt och verkligen spara energi.
 En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.	 Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.
 SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.	 Ugnsutrymmet har 3 olika matlagningsnivåer.
 Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.	 Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
 Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.	 Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.	