

SF4920MCP1

Victoria

COMBI MICROGOLFOVEN, VAPOR CLEAN, CREME

EAN13: 8017709241636

Hoogte 45 cm

20 automatische programma's

Groot LCD display

Victoria bedieningsknoppen

Programmator begin en einde kooktijd

Geluidssignaal

Temperatuur van 30° tot 250° C

Vermogen microgolf 1400 W

Snel voorverwarmen

Soft Close systeem

ONDERHOUD

Ovenruimte: Email Ever Clean

Reinigingsfuncties: Vapor Clean

VEILIGHEID

Kinderbeveiliging

Automatische onderbreking microgolven bij
openen deur

Veiligheidsthermostaat

Veiligheidsscherm microgolf

TOEBEHOREN

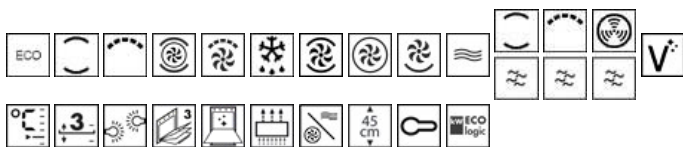
1 glazen druiplaat

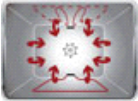
1 rooster voor druiplaat

1 rooster met stop



FUNCTIES




(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.


Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.


Grillweerstand (sterke grill):

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.


Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (turbogeventileerd bakken):

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.


Turbine + grill:

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.


Ontdooien:

Het ontdooiproces wordt versneld door de werking stelling van de ventilator die voor een gelijkmatige verspreiding van de lucht op op kamertemperatuur zorgt. Ideaal voor elk soort voedsel. In deze stand kan de temperatuur niet worden veranderd.


Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand:

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.


Turbine + circulair element (geventileerd bakken):

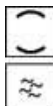
Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.


Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):

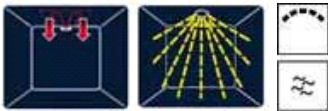
De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.


Microgolven (magnetron):

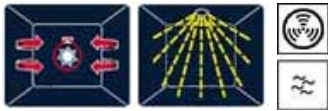
De microgolven van de microgolfovans dringen rechtstreeks het voedsel binnen en maken het mogelijk binnen zeer korte tijd en met aanmerkelijke energiebesparing te koken. Ideaal voor het koken zonder toevoeging van oliën en vetten zijn ze voorts zeer geschikt voor het ontdooien van voedsel, waarbij zowel het uiterlijk als de geur intact blijven. De microgolffunctie kan eveneens worden gecombineerd met de traditionele functies, met alle voordelen die dit met zich mee zal brengen. Ideaal voor alle soorten voedsel.


Microgolven + Bovenwarmte + onderwarmte:

[Microgolven \(magnetron\)](#) kan ook gebruikt worden in combinatie met [Bovenwarmte + onderwarmte \(traditioneel koken\)](#).

**Microgolven + Grillweerstand (sterke grill):**

[Microgolven \(magnetron\)](#) kan ook gebruikt worden in combinatie met [Grillweerstand \(sterke grill\)](#).

**Microgolven (magnetron) + Turbine + circulair element:**

[Microgolven \(magnetron\)](#) kan ook gebruikt worden in combinatie met [Turbine + circulair element \(geventileerd bakken\)](#).

Vapor Clean:

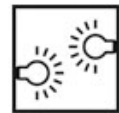
 De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.

**Elektronische temperatuurscontrole:**

Deze controle zorgt ervoor dat de temperatuur zo constant mogelijk blijft met enkel minimale schommelingen van 2 à 3° C. Hierdoor wordt de bereiding van delicate gerechten veel eenvoudiger.

**Kookniveau:**

Dit symbool licht de gebruiker in over het aantal kookniveaus in de oven. De ovens met een groot volume beschikken over 5 niveaus waarop tegelijkertijd verschillende gerechten kunnen worden bereid. Op deze manier wordt ook het energieverbruik verlaagd.

**Halogeenverlichting:**

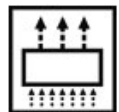
Bepaalde modellen zijn uitgerust met 2 kleine halogeenlampen die asymmetrisch in de oven zijn geplaatst waardoor de verlichting binnenin het toestel uiterst efficiënt is.

**Aantal glazen:**

Deze symbolen informeren de gebruiker over het aantal glazen waaruit de deur van de oven is samengesteld. Een deur met driedubbel glas bijvoorbeeld zorgt ervoor dat de buitentemperatuur van de deur steeds zo laag mogelijk blijft voor maximale veiligheid.

**Email Ever Clean:**

De binnenwanden van de oven werden bekleed met een pyrolytisch email Ever Clean dat de aanhechting van vetten verminderd waardoor het schoonmaken vereenvoudigt.

**Gedwongen afkoelingsventilatie:**


Dit systeem zorgt ervoor dat tijdens de werking van de oven de temperatuur van de deur gecontroleerd blijft als garantie voor de beveiliging tegen verbranding. Tezelfdertijd worden ook de omliggende meubels tegen oververhitting beschermd.

**Combinatie warme lucht en microgolven:**

Combinatie warme lucht en microgolven

**Nismaat 45 cm:**

Deze compactovens met een hoogte van slechts 45 cm geven de mogelijkheid tot grote diversiteit in de keuken. Ze bestaan in verschillende uitvoeringen en types.

Vergrendeling bediening:
 Deze optie geeft de mogelijkheid om de gekozen functies, programma's en bediening te blokeren voor een absolute veiligheid, bijzonder in de aanwezigheid van kinderen.

**ECO-logic:**

Een functie die de gebruiker toelaat het vermogen van het toestel te verlagen.

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

