

SAB4604NR



Produktserien

Kategori

Vitalitetssystem

Strømkilde

Varmekilde

Type kjøling

Blast chiller

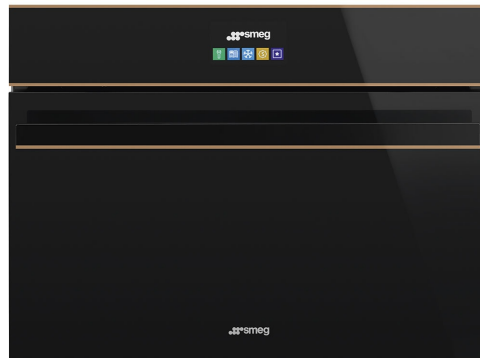
Kompakt 45 cm

Ja

Elektrisk

Elektrisk

Ventilert



Estetisk linje

Estetikk

Dolce Stil Novo

Glass Type

Formørkelse

Farge

Sort

Dør

Helglass

Finish

Glass

Håndtak

Dolce Stil Novo

Design

Flat

Håndtak farge

Sort

Overflate komponenter

Kobber

Logo

Anvendt

Materiale

Glass

Program / funksjoner

Automatiske programmer

52

Antall oppvarmingsfunksjoner

5

Antall kalde funksjoner

5

Automatisk rens



Kalde funksjoner



Bevaring



Bottles Cooling



Dypfrysing



Forkjøling



kjøling

Antall oppvarmingsfunksjoner



Lavtemperatursyklus



Tine etter tid



Heving



Pronto



Tine etter tid

Kontroller



Display / klokke	TFT grafisk, trykkskjerm, med farger	Visningsspråk	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Antall visningsspråk	13	Kontrollinnstilling	Trykkontroller

Funksjoner



Dør åpen alarm	Ja	Matlaging med steketermometer	Ja
Timer	Elektronisk	Kjøling med sonde	Ja
Tidsur	1	Demomodus	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	Lag	Standard
Andre muligheter	Barnesikring, Demomodus, Klokkeinnstillinger, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Toner	kronologi	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet

Tekniske egenskaper

kompressortype	Standard	Antall lamper	1
Type kjølegass	R290	Type lampe	Halogen
Mengde kjølemiddel	130 g	Lett effekt	20 W
Støynivå	48 dBA	Lys når døren åpnes	Ja
Temperaturkontroll	Elektronisk	Øvre varmeelement - Strøm	250 W
Laveste temperatur	-35 °C	Dør åpning type	Standard åpning
Høyeste temperatur	75 °C	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Rustfritt stål	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Antall hyller	3	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	225 x 475 x 360 mm
hylle type	Metalstativer		

Standardtilbehør

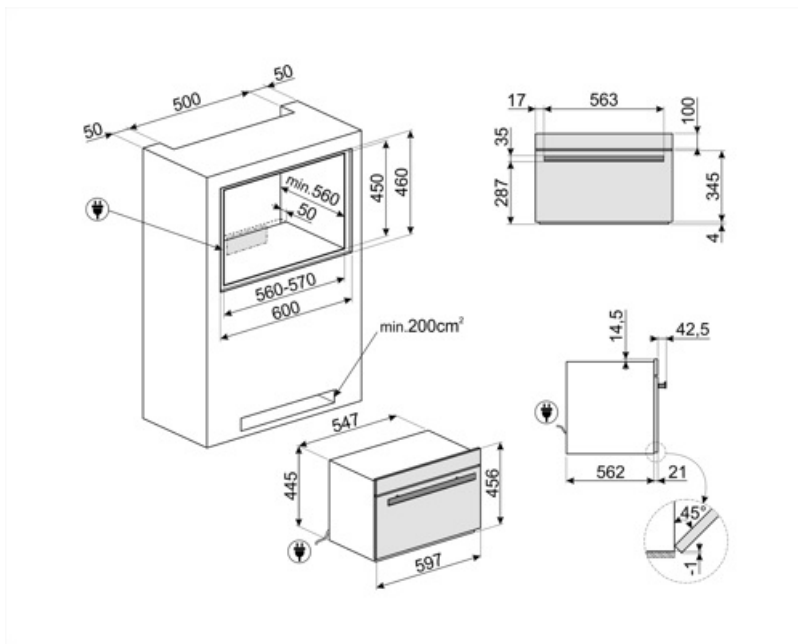
Rist med bakre stopp	1	Andre	Mikrofiber klut
Letttilpasset temperatursonde	Ja		

Elektrisk tilkobling

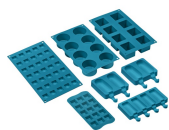
Støpseltype	(F;E) Schuko	Nåværende	2,5 A
Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50 Hz
		Lengde på ledning	200 cm

Elektrisk
tilkoblingseffekt (W)

270 W


















Compatible Accessories



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

Symbols glossary

	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		Kjøling: Gjør det mulig å foreta hurtig nedkjøling av maten, fra 80/90 °C til 3 °C på mindre enn 90 minutter, for å unngå bakteriedannelser, forlenge gjennomsnittlige levetiden til maten og opprettholde matens kvalitet.
	Kaldlagring: Gjør det mulig å holde maten ved ønsket temperatur mellom -35 °C og +75 °C og servere den på sitt beste for å fremme smaker og aroma.		Forkjøling: Gjør at kammeret kan kjøles ned til -30 °C før det settes inn mat i blast chilleren, for å sikre best mulig kjøle- og fryseresultat. Det er anbefalt å kjøre en 15 minutters forkjølingssyklus.
	Flaskekjøling: Det er mulig å kjøle ned flasker med vin og drikkevarer, noe som reduserer lagringsbehovet i kjøleskapet, med betydelig plassbesparelse. Kjøling av leskedrikker skjer ved cirka 1 °C per minutt.		Dypfrysing av mat er en svært hurtig prosess (fra 0/90 °C temperatur til -18 °C på mindre enn 270 min) som gjør det mulig å forlenge gjennomsnittlig levetid (med opptil 70%), samtidig som de organoleptiske og næringsmessige egenskapene til den ferske maten beholdes, da man unngår at det danner seg makrokrytaller som ødelegger fibre i maten.
	Elektrisk		Automatisk rens: En tørkesyklus i kammeret som må gjøres med døren åpen, for å eliminere kondens som hoper seg opp under bruk.
	Kompakte apparater med en høyde på 45 cm - perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.		Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.
	Ready to eat: Med denne funksjonen holder man maten ved sikker kjøleskaptemperatur gjennom hele dagen, og varmer den opp akkurat før du kommer hjem, slik at den er varm og klar for konsum.		Lavtemperatursteking: Med denne funksjonen stekes maten ved konstant temperatur, som er lavere enn tradisjonelle steketemperaturer. Kjøttet er mørere og saftigere, og beholder en myk konsistens som kun er mulig med denne teknikken.
	Deigheving/Yoghurt: Denne funksjonen gjør det mulig å skape de beste forhold for korrekt heving, mens blandingen holdes ved en kontrollert temperatur for den ønskede tiden, slik at man unngår plutselige endringer i fuktighetsnivå. Med denne funksjonen er det mulig å lage ekte hjemmelaget yoghurt.		Tids- eller vektstyrt tining: Det er mulig å tine mat kjapt og jevnt, uten at den delvis varmes opp og påvirker proteininnholdet, noe som unngåelig vil påvirke kvaliteten. Prosessen kontrollerer temperaturen og beholder den naturlige fuktigheten og duften i maten.
	Tids- eller vektstyrt tining: Det er mulig å tine mat kjapt og jevnt, uten at den delvis varmes opp og påvirker proteininnholdet, noe som unngåelig vil påvirke kvaliteten. Prosessen kontrollerer temperaturen og beholder den naturlige fuktigheten og duften i maten.		

Benefit (TT)

TFT berørings skjerm

Fargeskjerm med full berøring for et enkelt og intuitivt brukergrensesnitt

Med det intuitive, fargerike grensesnittet gir den en umiddelbar og enkel brukeropplevelse, slik at programmer og funksjoner kan velges raskt. Berøringskontroller gir jevn og presis navigering, mens tydelig visning av temperaturer, tider og innstillinger sikrer optimal kontroll under hvert trinn i prosessen.

Avtagbar temperatursonde

Høy presisjon og eksepsjonelle resultater med den avtagbare temperaturføleren, som muliggjør perfekt og kontrollert matlaging

Sett inn temperaturføleren for å overvåke matens innvendige temperatur for perfekte resultater. Den langsomme tilberedningsfunksjonen forbedrer smak og mørhet samtidig som den bevarer essensielle næringsstoffer.

Vitality System

Den kombinerte bruken av Smeg blåsekjøler, Galileo-ovn og vakuumsuff, bevarer matens organoleptiske og ernæringsmessige egenskaper