

SAB4604NX



Produktgrupp

Kategori

Vitality-system

Energikälla

Värmekälla

Typ av kyla

Blast chiller

Kompakt 45 cm

Ja

Elektrisk

Elektrisk

Ventilerad



Estetisk linje

Estetik	Dolce Stil Novo	Typ av glas	Eclipse
Färg	Svart	Dörr	Helglas
Finish	Glas	Handtag	Dolce Stil Novo
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Delarnas ytbehandling	Rostfritt stål	Logotype	Utanpåliggande
Material	Glas		

Kommandon



Display / Klocka	TFT grafik, touch screen, med färg	Displayspråk	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Antal displayspråk	13	Typ av kontroller	Touchkontroll

Alternativ

Larm vid öppen dörr	Ja	Tillagning med matlagningstermometer	Ja
Timer	Elektronisk	Kylning med termometer	Ja
Timer	1	Demoläge	Ja
Barnlås	Ja	Typ av signal	Standard
Övriga funktioner	Barnlås, Demoläge, Tidsinställningar, Inställning av språk, Display med digital klocka, Signal	Historik	Ja, 10 senast använda funktioner

Teknisk specifikation

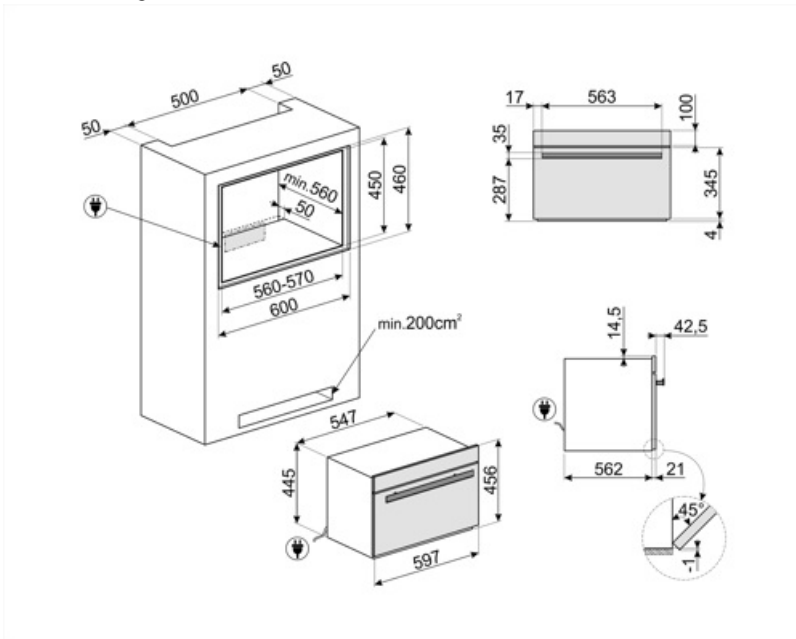
Typ av kompressor	Standard	Antal lampor	1
Typ av kylmedium	R290	Typ av lampa	Halogenlampor
Mängd köldmedium	130 g	Effekt belysning	20 W
Luftburet akutstiskt buller räknat i dB(A) re 1 pW	48 dBA	Belysning tänds när luckan öppnas	Ja
Temperaturkontroll	Elektronisk	Övre värmeelement - Effekt	250 W
Minimum temperatur	-35 °C	Luckhängning	Standardöppning
Maximum temperatur	75 °C	Skyddstermostat	Ja
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Värmeelement slås av när luckan öppnas	Ja
Antal hyllplan	3	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	225 x 475 x 360 mm
Typ av ugnstegar	Ramar i metall		

Standardtillbehör

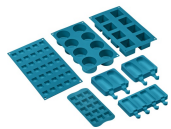
Galler med bakre stopp	1	Övrigt	Mikrofibrertrasa
Matlagningstermometer	Ja		

Elektrisk anslutning

Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt	Ström	2,5 A
Spänning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50 Hz
Anslutningseffekt	270 W	Sladdens längd	200 cm


















Tillbehör ingår ej



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary (TT)

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		Kylning: Gör det möjligt att snabbt kyla maten, från temperaturen 80/90 ° C till 3 ° C på mindre än 90 minuter, för att förhindra bakterietillväxt, förlänga matens genomsnittliga livslängd och bibehålla oförändrad matkvalitet.
	Konservering: Gör det möjligt att hålla maten vid önskad temperatur mellan -35 ° C och + 75 ° C och servera den när den är som bäst för att förbättra smak och aromer.		Förkylning: låter utrymmet svalna till -30 ° C innan du sätter in mat i Blast Chillern, för att säkerställa bästa resultat för kylning och frysning. Vi rekommenderar att du kör en 15-minuters förkylningscykel.
	Flaskkylning: det är möjligt att snabbt kyla vin- och dryckesflaskor, vilket minskar behovet av förvaring i kylskåpet, med betydande platsbesparingar. Kylning av drycker sker vid cirka 1 ° C per minut.		Djupfrysning av maten är en mycket snabb process (från 0/90 ° C temperatur till -18 ° C på mindre än 270 min) som gör det möjligt att förlänga matens genomsnittliga livslängd (med upp till 70% mer) och behålla samma organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos färsk mat, eftersom det undviker bildandet av makrokristaller, som förstör matfibrerna.
	Elektrisk anslutning		Automatisk rengöring: en cykel för torkning av innerutrymmet som ska genomföras med öppen lucka för att eliminera eventuell kondensation som bildats under användningen.
	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.		Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.
	Redo att ätas: Med den här funktionen går det att bevara maten säkert i kylskåpstemperatur hela dagen och värma upp den precis innan ni kommer tillbaka hem så att den är varm och klar att ätas.		Matlagning på låg temperatur: Den här funktionen består av att tillaga mat på en konstant temperatur som är lägre än en traditionell matlagningstemperatur. Kött blir mörare och saftigare och bevarar en mjukhet som bara är möjlig att uppnå med den här matlagningstekniken.
	Jäsning/Yoghurt: med den här funktionen går det att skapa perfekta förhållanden för en korrekt jäsning genom att bevara degen i en kontrollerad temperatur under den tid som krävs och undvika plötsliga förändringar i fuktighetsnivån. Med den här funktionen går det även att skapa äkta, hemgjord yoghurt.		Tids- eller viktstyrd upptining: det är möjligt att tina livsmedel snabbt och jämnt utan att delvis tillaga maten och därmed påverka dess proteininnehåll och oundvikligen även dess kvalitet. Processen kontrollerar temperaturen och bevarar livsmedlens naturliga fuktighet och smak.
	Tids- eller viktstyrd upptining: det är möjligt att tina livsmedel snabbt och jämnt utan att delvis tillaga maten och därmed påverka dess proteininnehåll och oundvikligen även dess kvalitet. Processen kontrollerar temperaturen och bevarar livsmedlens naturliga fuktighet och smak.		

Benefit (TT)

TFT touch display

Full touch colour display for an easy and intuitive user interface

With its intuitive, full-colour interface, it offers an immediate and simple user experience, allowing programmes and functions to be selected quickly. Touch controls provide smooth and precise navigation, while the clear display of temperatures, times and settings ensures optimal control during each step of the process.

Removable temperature probe

High precision and exceptional results with the removable temperature probe, enabling perfect and controlled cooking

Insert the temperature probe to monitor the food's internal temperature for perfect results. The slow cooking function enhances flavors and tenderness while preserving essential nutrients.

Vitality System

The combined use of Smeg blast chiller, Galileo oven and vacuum drawer preserves organoleptic and nutritional qualities of food