

SBC4104B3



Сімейство продуктів
Категорія
 Vitality system
Енергоживлення
Джерело нагрівання
Тип охолодження

Камера шокової заморозки
 Компактний 45 см
 Так
 Електричний
 Електричний
 Статичний Вентильований



Естетика

Естетика	Linea	Тип скла	Прозрачний 1
Колір	Чорний	Колір шовкографії	Сірий
Оздоблення	Глянцевий	Дверцята	Суцільне скло
Дизайн	Плаский	Ручка	Linea (минимализм)
Матеріал	Скло	Колір ручки	Чорний
Другие цвета	Нержавеющая сталь, Чистый черный, Neptune Grey, Черный глянцевый	Логотип	Серіографія

Управління



Дисплей / Годинник	Кольоровий TFT- дисплей з сенсорним керуванням	Налаштування управління	Сенсорне управління
---------------------------	--	--------------------------------	---------------------

Опції



Сигнал при відкритих дверцятах	Так	Охлаждение с температурным щупом	Так
Таймер	Так	Демо режим для шоуруму	Так
Лічильник хвилин	2	Звуки	Поліфонія
Блокування управління	Так	Хронологія	Так, останні 10 використаних функцій
Термощуп для м'яса	Так	Візуальна допомога	Так, довге натискання на дисплей

Технічні характеристики



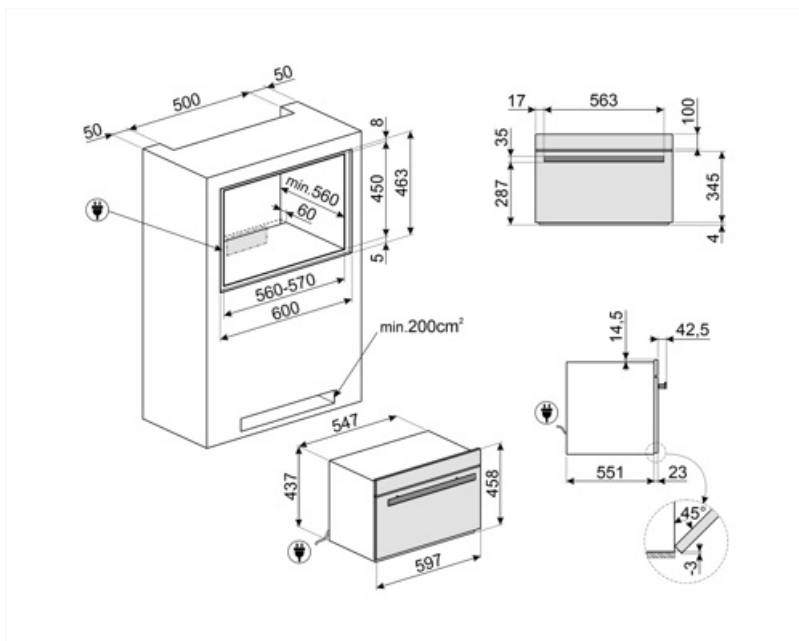
Тип компресора	Стандартний	Кількість ламп	1
Тип холодоагенту	R290	Тип ламп підсвічування	Галогенна
Количество хладагента	58 г	Потужність підсвітки	1 Вт
Кліматичний клас	SN, N, ST, T	Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Тип контролю температури	Електронний	Потужність верхнього нагрівального елемента	250 Вт
Мінімальна температура	-28 °C	Тип відкриття дверей	Традиційне
Максимальна температура	75 °C	Термостат безпеки	Так
Матеріал внутрішньої камери	Нержавіюча сталь	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Кількість рівнів приготування	3	Загальний об'єм	34 л
Тип спрямовувачів	Металеві спрямовувачі		

Акcesуари в комплекті
















Решітка з обмежувачем	1	Термощуп для м'яса	Так
Bottle rack grid	Yes	Інше	Салфетка из микрофибры

Електричне підключення

Тип електричної вилки	(F;E) Schuko	Сила струму (А)	2,5 А
Напруга	220-240 В	Частота струму (Гц)	50 Гц
Номінальна потужність	270 Вт	Довжина електричного кабелю	200 см



Symbols glossary (TT)

	Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.		Быстрое охлаждение: позволяет быстро охладить пищу с температуры 80/90°C до 3°C менее чем за 90 минут, чтобы предотвратить рост бактерий, продлить срок хранения пищевых продуктов и сохранить неизменным их качество.
	Хранение: позволяет хранить продукты при желаемой температуре от -35°C до +75°C и подавать их в лучшем виде, чтобы усилить вкус и аромат.		Предварительное охлаждение: позволяет камере остыть до -30°C перед загрузкой продуктов в шоковый охладитель, чтобы обеспечить наилучшие результаты охлаждения и замораживания. Рекомендуется запустить 15-минутный цикл предварительного охлаждения.
	Охлаждение бутылок: возможно быстрое охлаждение бутылок с вином и напитками, что снижает потребность в хранении в холодильнике со значительной экономией места. Охлаждение напитков происходит со скоростью около 1°C в минуту.		Глубокое замораживание продуктов - это очень быстрый процесс (с температуры 0/90°C до -18°C менее чем за 270 минут), который позволяет продлить срок хранения продуктов (на 70% больше) и сохранить органолептические и питательные характеристики свежих продуктов, поскольку они предотвращают образование макрокристаллов, разрушающих волокна пищи.
	Електричний		Автоматическая очистка: цикл сушки камеры, выполняемый при открытой дверце, для устранения конденсата, образующегося во время использования.
	Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.		Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.
	Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.		Готовность к употреблению: эта функция позволяет безопасно хранить продукты при температуре холодильника в течение дня и нагревать их непосредственно перед возвращением, чтобы они согрелись и были готовы к употреблению.
	Приготовление при низкой температуре: эта функция заключается в приготовлении пищи при постоянной температуре, более низкой, чем традиционная температура приготовления. Мясо получается более нежным и сочным, сохраняя мягкость, которую позволяет получить только этот способ приготовления.		Поднятие теста/ приготовление йогурта: эта функция позволяет создать идеальные условия для правильной расстойки теста, поддерживая смесь при контролируемой температуре в течение желаемого времени, избегая резких изменений уровня влажности. Эта особенность также позволяет создавать настоящий домашний йогурт.
	Размораживание по времени или по весу: можно быстро и равномерно разморозить продукты, не подвергая их частичному приготовлению и не влияя на содержание протеина, что неизбежно снижает качество. В процессе регулируется температура, сохраняя естественную влажность и аромат пищи.		Размораживание по времени или по весу: можно быстро и равномерно разморозить продукты, не подвергая их частичному приготовлению и не влияя на содержание протеина, что неизбежно снижает качество. В процессе регулируется температура, сохраняя естественную влажность и аромат пищи.

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.

Touch Guide

Enhanced ease of use, functionality and assistance thanks to the touch guide for a better display navigation

The Touch Guide provides pop-up explanations and tips when you press an icon.

Oven-interchangeable multifunctional grids

Maximum flexibility thanks to the oven-interchangeable grids, supporting containers and food or, when rotated, serving as a bottle holder.

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.

Automatic programmes and functions

Simplified user-experience with professional-quality results thanks to automatic programs both for hot and cold functions

Vitality System

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