

SBC4104G



Produktserien

Kategori

Vitalitetssystem

Strømkilde

Varmekilde

Type kjøling

Blast chiller

Kompakt 45 cm

Ja

Elektrisk

Elektrisk

Ventilert



Estetisk linje

Estetikk

Linea

Glass Type

Clear1

Farge

Neptune Grey

Farge på silketrykk

Sort

Finish

Matt

Dør

Helglass

Design

Flat

Håndtak

Linea minimal

Materiale

Glass

Håndtak farge

Satin metall og sort

Andre tilgjengelige farger

Rustfritt stål, Ren Sort, Neptun-grå, Nero Lucido

Logo

Silketrykk

Program / funksjoner

Automatiske programmer

8

Antall oppvarmingsfunksjoner

6

Antall kalde funksjoner

5

Automatisk rens



Oppskrifter tilpasses

100

Kalde funksjoner



Bevaring



Bottles Cooling



Dypfrysing



Forkjøling



kjøling

Antall oppvarmingsfunksjoner



Lavtemperatursyklus



Heving



Pronto

Defrosting

Heating

Yoghurt

Multi-step

Yes, up to 2 functions

Kontroller



Display / klokke

TFT grafisk, trykkskjerm,
med farger

Kontrollinnstilling

Trykkontroller

Funksjoner



Dør åpen alarm

Ja

Kjøling med sonde

Ja

Timer

Ja

Demomodus

Ja

Tidsur

To

Lag

Polyfone

Kontroller med barnelås

Ja

kronologi

Ja, de siste 10 funksjonene
benyttet

Matlaging med
steketermometer

Ja

Touch guide

Sì, a pressione prolungata
su display

Tekniske egenskaper



kompressortype

Standard

Antall lamper

1

Type kjølegass

R290

Type lampe

Halogen

Mengde kjølemiddel

58 g

Lett effekt

1 W

Klimaklasse

SN, N, ST, T

Lys når døren åpnes

Ja

Temperaturkontroll

Elektronisk

Øvre varmeelement -
Strøm

250 W

Laveste temperatur

-28 °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

Brutto volum

34 l

hylle type

Metalstativer

Standardtilbehør

Rist med bakre stopp

1

Lettilpasset

Ja

Flaskestativ nett

Ja

temperatursonde

Andre

Mikrofiber klut

Elektrisk tilkobling

Støpseltype

(F;E) Schuko

Nåværende

2,5 A

Spenning

220-240 V

Frekvens (Hz)

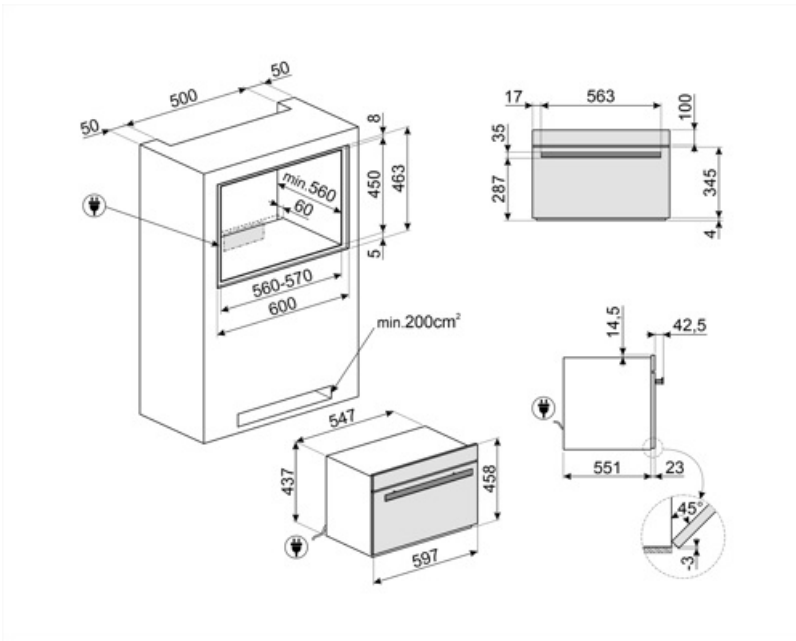
50 Hz

Elektrisk
tilkoblingseffekt (W)















270 W

Lengde på ledning

200 cm



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 forkjølingsssyklus.
	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 makrokrystaller 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.
	Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.		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.

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 temperaturløleren, som muliggjør perfekt og kontrollert matlaging

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

Berøringsveiledning

Bedre brukervennlighet, funksjonalitet og assistanse takket være berøringsveiledningen for bedre navigering på skjermen

Berøringsveiledningen gir forklaringer og tips når du trykker på et ikon.

Vitality System

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

Utskiftbare multifunksjons ovnsrister

Maksimal fleksibilitet takket være de utskiftbare ovnsristene og matbeholdere som kan brukes som flaskeholdere hvis de vrir.