

SBC4604WNR



Produktserien

Kategori

Vitalitetssystem

Strømkilde

Varmekilde

Type kjøling

Blast chiller

Kompakt 45 cm

Ja

Elektrisk

Elektrisk

Ventilert



Estetisk linje

Estetikk

Dolce Stil Novo

Farge

Sort

Finish

Glass

Design

Flat

Overflate komponenter

Kobber

Materiale

Glass

Andre tilgjengelige farger

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

Glass Type

Formørkelse

Dør

Helglass

Håndtak

Dolce Stil Novo

Håndtak farge

Sort

Logo

Anvendt

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

Tining

Oppvarming

Yoghurt

Flersteg

Ja, opptil 2 funksjoner

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

LED

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

Medfølgende tilbehør

Flaskestativ nett

Ja

Andre

Mikrofiber klut

Letttilpasset

Ja

temperatursonde

Elektrisk tilkobling

Spenning

220-240 V

Nåværende

2,5 A

Støpseltype

(F;E) Schuko

Frekvens (Hz)

50 Hz

Elektrisk

270 W





Lengde på ledning

200 cm

tilkoblingseffekt (W)



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.		Apparater med WiFi-forbindelse. Via SmegConnect App er det mulig å overvåke og fjerne styre apparatene via smarttelefon og nettbrett (iOS og Android).
	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 kjøleskapstemperatur 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.		WiFi-forbindelse