SBC4604WNR

Produktserien	Blast chiller
Kategori	Kompakt 45 cm
Vitalitetssystem	Ja
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Type kjøling	Ventilert



Estetisk linje

Estetikk	Dolce Stil Novo
Farge	Sort
Finish	Glass
Design	Flat
Overflate kompomenter	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



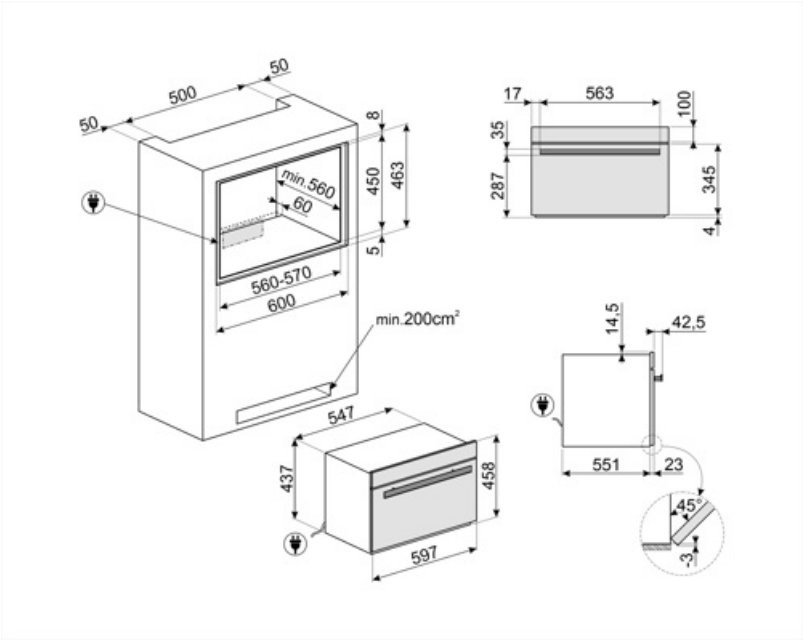
kompressortype	Standard	**Antall lamper**	1
Type kjølegass	R290	**Type lampe**	LED
Mengde kjølemiddel	58 g	**Lett effekt**	1 W
Klimaklasse	SN, N, ST, T	**Lys når døren åpnes**	Ja
Temperaturkontroll	Elektronisk	**Øvre varmeelement - Strøm**	250 W
Laveste temperatur	-28 °C	**Dør åpning type**	Standard 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
Lettilpasset temperatursonde	Ja		

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Nåværende**	2,5 A
Støpseltype	(F;E) Schuko	**Frekvens (Hz)**	50 Hz
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	270 W	**Lengde på ledning**	200 cm


50
500
50
50
8
min.560
60
450
463
5
560-570
600
min.200cm²
547
437
458
597
17
563
100
35
287
345
4
14,5
42,5
551
23
45°
3

Symbols glossary



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



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.



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.



Elektrisk



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.



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.



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.



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.



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 fibrene i maten.



Automatisk rens: En tørkesyklus i kammeret som må gjøres med døren åpen, for å eliminere kondens som hoper seg opp under bruk.



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



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



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.



WiFi-forbindelse