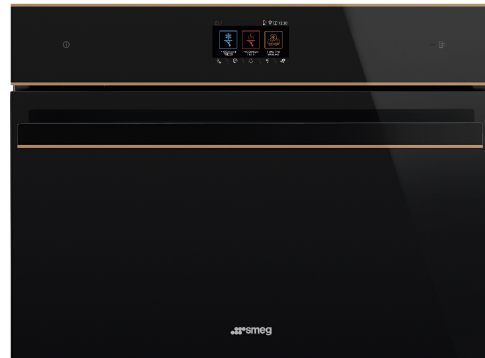


SBC4604WNR



Product familie	Blast chiller
Categorie	45 cm
Vitality system	Ja
Voeding	Elektrisch
Warmtebron	Elektrisch
Type koelen	Geventileerd



Design


Design	Dolce Stil Novo	Alternative colours available	Stainless steel, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido
Kleur	Zwart		
Afwerking	Glas	Type glas	Eclipse zwart glas
Design	Plat	Deur	Geheel glas
Afwerking componenten	Koper afwerking	Handgreep	Dolce Stil Novo
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Zwart
		Logo	Geassembleerd

Bediening



Display	Touch bediening grafisch kleurendisplay	Bediening	Touch bediening
---------	---	------------------	-----------------

Opties

			
Alarm open deur	Ja	Koelen met temperatuursonde	Ja
Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Timer	2	Geluiden	Polyphonic
Kinderbeveiliging	Ja	Chronologie	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
Koken met temperatuursonde	Ja	Touch guide	Sì, a pressione prolungata su display

Technische specificaties

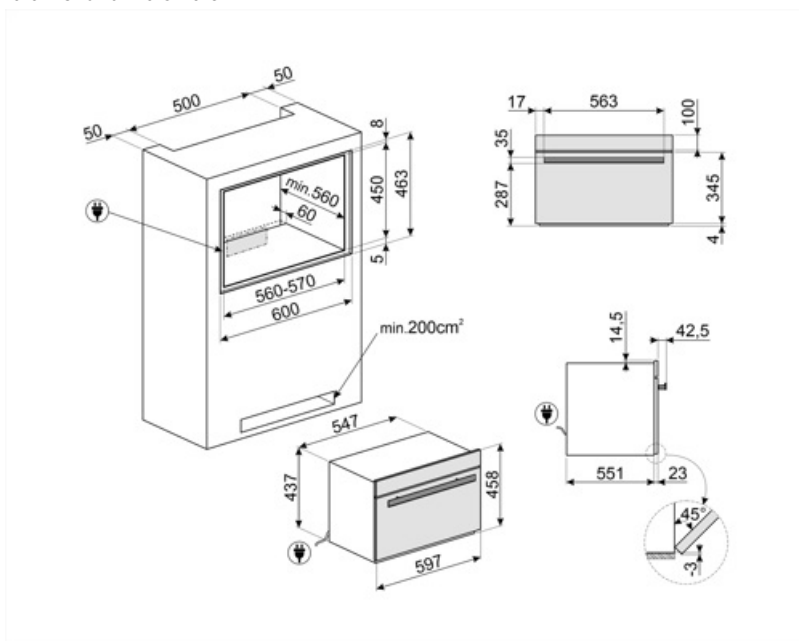
			
Type compressor	Standaard	Aantal lampen	1
Type koelgas	R290	Type lamp	Halogeen
Refrigerant Quantity	58 g	Vermogen lamp	1 W
Klimaatklasse	SN, N, ST, T	Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Temperatuurregeling	Elektronisch	Bovenwarmte - vermogen	250 W
Minimum temperatuur	-28 °C	Opening deur	Standaard opening
Maximum temperatuur	75 °C	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Inox	Automatische uitschakeling verhittelementen bij openen deur	Ja
Aantal legplanken	3	Bruto volume	34 l
Type rekken	Metalen zijsteunen		

Meegeleverde accessoires









Ovenrooster met stop	1	Temperatuur sonde	Ja
Bottle rack grid	Yes	Overig	Microfiber cloth

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko	Stroom	2,5 A
Spanning	220-240 V	Frequentie	50 Hz
Nominale aansluitwaarde	270 W	Lengte voedingskabel	200 cm



Symbols glossary (TT)

	Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.		Elektrische aansluiting
	Automatic cleaning: a drying cycle of the cavity to be run with the door open, to eliminate any condensation formed during use.		Compacte toestellen met een hoogte van 45 cm - perfecte oplossing om te voldoen aan de functionele eisen van keukensets met een kleine hoogte. Verkrijgbaar in verschillende soorten en in verschillende stijlen.
	Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).		Bediening met touch knoppen: dankzij de gebruiksvriendelijke aanraakbediening kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		

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