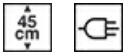


SBC4604WNR




Produktfamilie	Blast Chiller
Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Vitality System	Ja
Spannung	Elektrisch
Energiequelle	Elektrisch
Kältekammer/Garraum	
Kühlsystem	Ventiliert





Ästhetik


Ästhetik	Dolce Stil Novo	Alternative colours available	Stainless steel, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido
Farbe	Schwarz		
Oberfläche	Glas	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Design	Flach	Gerätetür	Vollverglasung
Verzierung der Komponenten	Kupfer	Türgriff	Dolce Stil Novo
Materialart	Glas	Ausführung des Türgriffs	Schwarz
		Markenlogo	Standard


Programme / Funktionen

Automatikprogramme	8
Anzahl der ventilierten Wärmefunktionen	6
Anzahl der ventilierten Kältefunktionen	5
Automatischer Desinfektion-Reinigungszyklus	
Eigene Rezepte	100

 Flaschenkühlung

 Konservierung


 Schnellkühlen


 Schockfrostern

 Vorkühlung

Wärmefunktionen

 Niedertemperaturgaren

 Hefestufe

 Ready to Eat

Defrosting

Heating

Yoghurt

Multi-step

Yes, up to 2 functions

Bedienelemente



Display

4,3" TFT-Grafik-Farbdisplay mit Klartextanzeige, Touch-Control

Bedienungsart

Touch-Control

Optionen



Türalarm

Ja

Programmuhr/Timer

Ja

Einstellbare

2

Programmuhr/Timer

Tastensperre/Kindersicherung

Ja

Garen mit

Ja

Kerntemperaturfühler

Kühlen mit

Ja

Kerntemperaturfühler

Demo-Mode Showroom-Funktion

Ja

Akustische Signaltöne bei

Polyphon

Temperaturerreichung, abschaltbar

Chronologie

Ja, die letzten 10 Funktionen

Touch-Guide

Ja, bei längerer Berührung am Display

Technische Eigenschaften



Art des Kompressors

Standard

Art des Kältemittels

R290

Refrigerant Quantity

58 g

Klimaklassen

SN, N, ST, T

Temperaturregelung

Elektronisch

Temperatur min.

-28 °C

Temperatur max.

75 °C

Material der Kältekammer/Garraum

Edelstahl

Anzahl der Kälte-/Garebenen

3

Art der Einschubschienen

Einhängerrahmen verchromt

Art der Beleuchtung

LED

Leistung der Beleuchtung

1 W

Kältekammer-/Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Ja

Leistung der Oberhitze

250 W

Art der Türöffnung

Standard

Sicherheitsthermostat

Ja

Sicherheitsabschaltung bei Türöffnung

Ja

Bruttovolumen

34 l

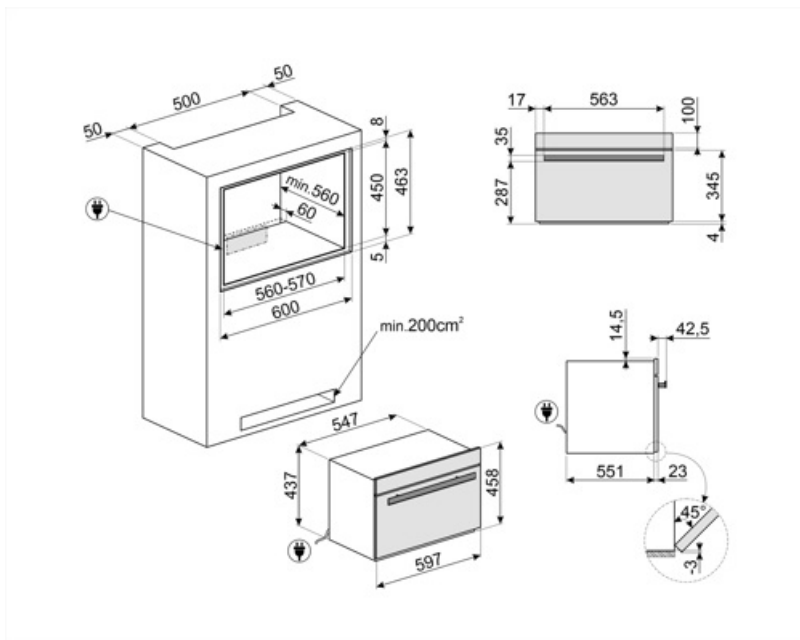
Kältekammer/Garraum

Serienzubehör

















Ablagerost mit Tiefensperre	1	Kerntemperaturfühler	Ja
Bottle rack grid	Yes	Sonstiges	Mikrofasertuch

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Absicherung	2,5 A
Spannung	220-240 V	Frequenz	50 Hz
Elektrischer Gesamtwert	270 W	Länge Netzkabel	200 cm



Symbols glossary

 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Schnellkühlen: Ermöglicht eine schnelle Abkühlung der Lebensmittel von einer Temperatur von 80/90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern, die Lebensdauer der Lebensmittel zu verlängern und die Qualität der Lebensmittel.</p>
 <p>Konservierung: Ermöglicht es, die Lebensmittel bei der gewünschten Temperatur zwischen -35°C und +75°C zu lagern und sie so zu servieren, dass Geschmack und Aromen optimal zur Geltung kommen.</p>	 <p>Vorkühlung: Der Innenraum wird auf -30 °C abgekühlt, bevor die Lebensmittel in den Blast Chiller gelegt werden, um die besten Kühl- und Gefrierergebnisse zu erzielen. Es wird empfohlen, einen 15-minütigen Vorkühlungszyklus durchzuführen.</p>
 <p>Flaschenkühlung: Es ist möglich, Wein- und Getränkeflaschen schnell zu kühlen und so die Notwendigkeit der Lagerung im Kühlschrank zu verringern, was eine erhebliche Platzersparnis bedeutet. Die Kühlung von Getränken erfolgt mit etwa 1°C pro Minute.</p>	 <p>Schockfrost: Das Schockfrost von Lebensmitteln ist ein schneller Prozess (von 0/90°C auf -18°C in weniger als 270 Minuten), der es ermöglicht, die durchschnittliche Lebensdauer von Lebensmitteln zu verlängern (um bis zu 70% mehr) und die gleichen organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften von frischen Lebensmitteln zu erhalten, da die Bildung von Makrokristallen verhindert wird, die die Ballaststoffe der Lebensmittel zerstören.</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>Automatische Reinigung: ein Reinigungszyklus der Kältekammer, der bei geöffneter Gerätetür durchgeführt werden kann, um eine Kondensation zu vermeiden.</p>
 <p>Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm - die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.</p>	 <p>Haushaltsgerät mit Wi-Fi-Konnektivität: Über die SmegConnect App ist es möglich, das Gerät über Smartphone oder Tablet (iOS und Android) zu steuern und somit fernzusteuern.</p>
 <p>Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.</p>	 <p>Nutzvolumen 34 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>
 <p>Ready to eat: Diese Funktion ermöglicht es, die Lebensmittel den ganzen Tag über sicher auf Kühlschranktemperatur zu halten und sie erst kurz vor Ihrer Ankunft zu erwärmen, um sie zum Genuss bereit zu machen</p>	 <p>Niedrigtemperaturgaren: Diese Funktion ermöglicht das Garen von Lebensmitteln bei einer konstanten Temperatur, die niedriger ist als die herkömmliche Gartemperatur. Das Fleisch wird zarter und saftiger und behält eine Zartheit, die nur mit dieser Gartechnik erreicht werden kann</p>
 <p>Hefestufe/ Joghurt: Mit dieser Funktion können Sie die perfekten Bedingungen für eine korrekte Hefestufe schaffen, indem Sie die Mischung für die gewünschte Zeit bei kontrollierter Temperatur halten und plötzliche Änderungen des Feuchtigkeitsgehalts vermeiden. Diese Funktion ermöglicht auch die Herstellung von echtem hausgemachtem Joghurt.</p>	 <p>Wi-Fi-Konnektivität</p>

Benefit (TT)

TFT Touch Display

Voll-Touch-Farbdisplay für eine einfache und intuitive Benutzeroberfläche.

Mit seiner intuitiven, vollfarbigen Benutzeroberfläche bietet es ein unmittelbares und einfaches Nutzungserlebnis, das eine schnelle Auswahl von Programmen und Funktionen ermöglicht. Touch-Bedienelemente sorgen für eine reibungslose und präzise Navigation, während die klare Anzeige von Temperaturen, Zeiten und Einstellungen optimale Kontrolle in jedem Schritt des Prozesses gewährleistet.

Herausnehmbarer Temperaturfühler

Hohe Präzision und außergewöhnliche Ergebnisse mit dem herausnehmbaren Temperaturfühler, der perfektes und kontrolliertes Garen ermöglicht.

Führen Sie den Temperaturfühler ein, um die Kerntemperatur der Speisen zu überwachen und perfekte Ergebnisse zu erzielen. Die Slow-Cooking-Funktion intensiviert Aromen und Zartheit, während essenzielle Nährstoffe erhalten bleiben.

Touch Guide

Verbesserte Benutzerfreundlichkeit, Funktionalität und Unterstützung dank des Touch Guides für eine optimierte Display-Navigation.

Der Touch Guide bietet Popup-Erklärungen und Tipps, wenn Sie ein Symbol drücken.

Vitality System

Die kombinierte Nutzung von SMEG Schockfroster, Galileo-Ofen und Vakuumierschublade bewahrt die organoleptischen und nährstofflichen Eigenschaften der Lebensmittel.

Im Ofen austauschbare, multifunktionale Gitter

Maximale Flexibilität dank der im Ofen austauschbaren Gitter, die Behälter und Speisen tragen oder bei Drehung als Flaschenhalter dienen.