

## SC45VNE2

### linea

Kompakt- Dampfgerar, Schwarz,  
Nische 45 cm

EAN13: 8017709126117

Auftauen, Dampf manuell, Fleisch, Fisch, Gemüde,  
Aufwärmen, Sterilisieren

2 LED - Display, Programmuhr für Gardauer,  
automatische Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Elektronische Steuerung

Temperaturregelbereich 40° - 100°C

Elektronische Temperatursteuerung

Einschubführungen verchromt

Innenvolumen netto: 34 l

Innenvolumen brutto: 35 l

3 Garebenen

Edlesthlgarraum mit geprägten Schienenführungen

1 Innenbeleuchtung

Wassertank 1,2 l

Garraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Wasserstandsanzeige

Entkalkungsanzeige / Entkalkungsprogramm

#### SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung nach Öffnung der Backofentür

#### SERIENZUBEHÖR:

1 Auflagerost

1 Garschale Edelstahl ungelocht (20mm tief)

1 Garschale Edelstahl gelocht (40mm tief)

#### TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 1,5 kW

Spannung/Frequenz: 220-240 V / 50/60Hz ~ 1N



---

## Funktionen



Beheizungsarten



Ausstattungsmerkmale

## Sonderzubehör

---

- **CT15-2** - Wärmeschublade, Edelstahl
- **CT15NE-2** - Wärmeschublade, Schwarz
- **CT15B-2** - Wärmeschublade, Weiß
- **PR3845X** - Verbindungsleiste

## Beheizungsarten



### Garen:

Manuelle Funktion. Temperatur und Garzeit werden je nach Gargut entsprechend bestimmt und eingestellt.



### Fleisch:

5 voreingestellte Garprogramme für verschiedene Arten von Fleisch. Die voreingestellte Garzeit kann individuell geändert werden.



### Fisch:

5 voreingestellte Garprogramme für verschiedene Arten von Fisch. Die voreingestellte Garzeit kann individuell geändert werden.



### Gemüse:

5 voreingestellte Garprogramme für verschiedene Arten von Gemüse. Die voreingestellte Garzeit kann individuell geändert werden.



### Aufwärmen, einkochen von Obst und sterilisieren:

Spezielle Funktion mit 6 voreingestellten Garprogrammen. Sie können Tiefkühlware schonend auftauen, Obst einmachen und Gläser werden von dem Dampfschwaden sterilisiert. Die voreingestellte Garzeit kann individuell geändert werden.



### Auftauen:

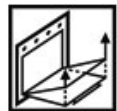
Langsames auftauen des Gefrierguts bei ca 40°C ohne es dabei zu garen.

## Ausstattungsmerkmale



### Aufwärmen, einkochen von Obst und sterilisieren:

Spezielle Funktion mit 6 voreingestellten Garprogrammen. Sie können Tiefkühlware schonend auftauen, Obst einmachen und Gläser werden von dem Dampfschwaden sterilisiert. Die voreingestellte Garzeit kann individuell geändert werden.



### Vollglasinnentür:

Vorteilhaft ist auch die Vollglasinnentür der SMEG Backöfen, die sich zur Reinigung besonders bequem entfernen lässt.



### Nische 45 cm:

Nische 45 cm



### Vollglas-Innentür:

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.



### Beleuchtete Knebel:

Beleuchtete Knebel



### Funktion Kindersicherung:

Geeignet vor allem für Haushalte mit Kindern. Ist die Funktion Kindersicherung aktiv, können die Programme nicht verändert werden.

**SMEG Hausgeräte GmbH**  
**Erika-Mann-Str. 57**  
**80636 München**  
**Tel.: +49 (0) 89 923348-0**  
**Fax : +49 (0) 89 923348-19**

