

SBC4104B3



Família	Abatedor de temperatura
Categoria	60x45 cm
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de refrigeração	Ventilado



Design

Design	Linea	Tipo de vidro	Clear1
Cor	Preto	Cor da serigrafia	Cinzeno
Acabamentos	Polido	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Linea minimal
Material	Vidro	Cor do puxador	Puxador em preto
Alternative colours available	Stainless steel, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido	Logótipo	Logótipo serigrafado

Comandos



Display	Display TFT táctil a cores	Comandos	Touch Control
---------	----------------------------	----------	---------------

Opções

Alarme de porta aberta	Sim	Arrefecimento com sonda térmica	Sim
Temporizador	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador configurável	2	Som das teclas	Polifónico
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Cocção com sonda	Sim	Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor

Especificações técnicas



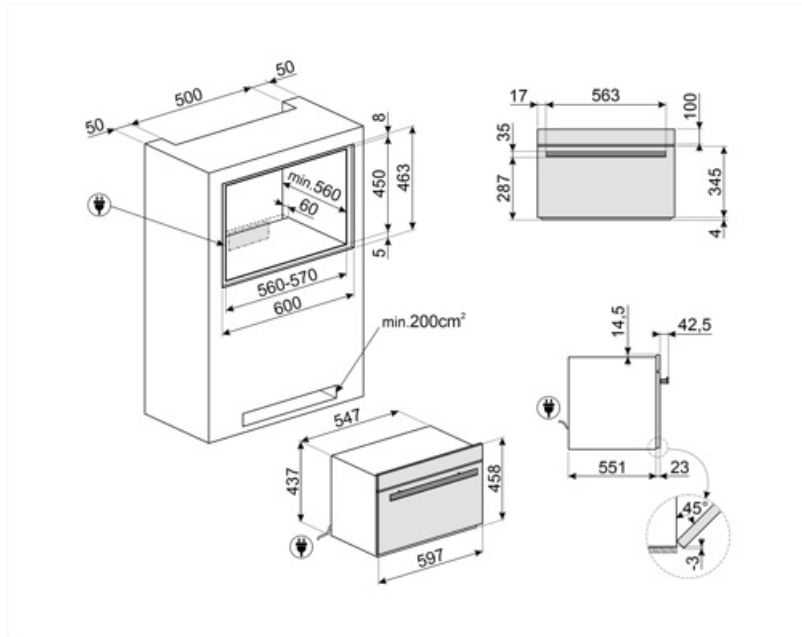
Tipo de compressor	Série Standard	Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de gás de refrigeração	R290	Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Quantidade de gás	58 g	Potência das lâmpadas	1 W
Classe climática	SN, N, ST, T	Iluminação na abertura da porta	Sim
Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Potência da resistência superior	250 W
Temperatura mínima	-28 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura máxima	75 °C	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Aço inox	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	3	Volume bruto	34 l

Acessórios incluídos

















Grelha com travão	1	Sonda de temperatura para carne	Sim
Bottle rack grid	Yes	Outros acessórios	Pano microfibras

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	Corrente (Amperes)	2,5 A
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50 Hz
Potência elétrica nominal	270 W	Comprimento do cabo de alimentação	200 cm



Symbols glossary (TT)

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Abatimento de temperatura: possibilita um rápido arrefecimento dos alimentos, passando de temperaturas de 90° C aos 3° C em menos de 90 minutos.
	Conservação: para manter os alimentos à temperatura pretendida. Pode escolher temperatura de frigorífico +3° C, de congelação -18° C ou definir, manualmente, entre -35°C e +20° C.		Pré-arrefecimento: a função de pré-arrefecimento permite arrefecer o compartimento até -30°C, 15 minutos antes de efetuar um ciclo de abatimento ou congelação.
	Arrefecimento bebidas: esta função permite arrefecer diversos tipos de bebidas até a temperatura ideal para o consumo. No display, pode selecionar o tipo de bebida – vinho tinto, vinho branco, espumante, cerveja, ... - e o número de garrafas de 1 a 16.		Congelação rápida: possibilita a passagem de temperaturas de 90° C aos -18° C em menos de 270 minutos, ao invés de um congelador que necessita de 24 horas.
	Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.		Limpeza automática: um ciclo de secagem da cavidade a ser executado com a porta aberta, para eliminar qualquer condensação formada durante o uso.
	Altura do eletrodoméstico.		Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		Pronto a servir: conserva a refeição a 3°C (como se estivesse no frigorífico) e começa a aquecer à hora programada para estar pronto a servir no preciso momento em que queremos tomar a refeição.
	Regeneração: esta função é apropriada para aquecer refeições previamente cozinhadas e que estavam guardadas no frigorífico.		Fermentação: o calor procedente de cima permite a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
	Descongelação por tempo ou peso: é possível descongelar os alimentos de forma rápida e uniforme, sem os cozinhar ou afetar as proteínas e qualidade dos mesmos. O processo controla a temperatura, preservando a humidade natural e o aroma dos alimentos.		Descongelação por tempo ou peso: é possível descongelar os alimentos de forma rápida e uniforme, sem os cozinhar ou afetar as proteínas e qualidade dos mesmos. O processo controla a temperatura, preservando a humidade natural e o aroma dos alimentos.

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