

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	Cinzento
Acabamentos	Polido	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Linea minimal
Material	Vidro	Cor do puxador	Puxador em preto
Alternative colours available	Aço inox, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido	Logótipo	Logótipo serigrafado

Programa/ Funções

Programas automáticos	8
Nº funções do forno	6
Nº funções frio	5
Programa de limpeza automática	
Receitas pessoais	100

Funções de frio

 Arrefecer  Arrefecer bebidas  Congelar

 Conservar  Pré-arrefecer

Funções de aquecimento

 A baixa temperatura  Fermentar  Pronto a comer

Descongelar Aquecer Iogurte

Multi-step

Yes, up to 2 functions

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	Auxílio 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

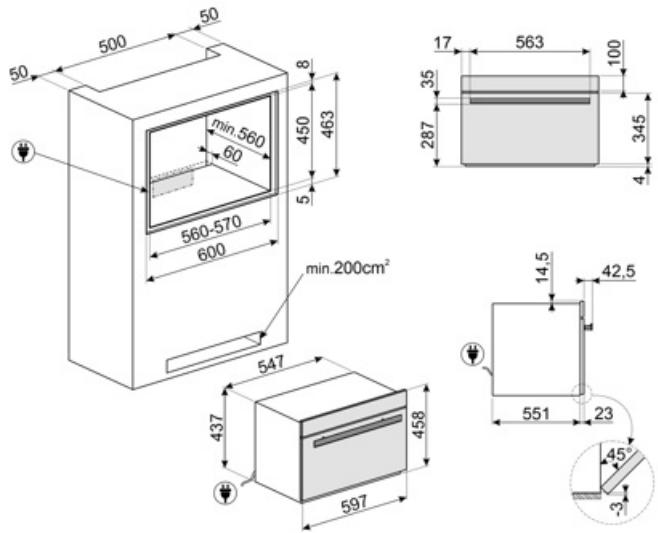
Acessórios incluídos

Grelha com travão	1
Grelha especial para garrafas	Sim

Sonda de temperatura para carne	Sim
Outros acessórios	Pano microfibras

Ligaçāo elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Corrente (Amperes)	2.5 A
Ficha elétrica	(F;E) Schuko	Frequência (Hz)	50 Hz
Potência elétrica nominal	270 W	Comprimento do cabo de alimentação	200 cm





Alternative products

SBC4104G



Cor: Neptune Grey

Symbols glossary



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



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.



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.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Altura do eletrodoméstico.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Regeneração: esta função é adequada para aquecer refeições previamente cozinhadas e que estavam guardadas no frigorífico.



Abatimento de temperatura: possibilita um rápido arrefecimento dos alimentos, passando de temperaturas de 90° C aos 3° C em menos de 90 minutos.



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.



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.



Limpeza automática: um ciclo de secagem da cavidade a ser executado com a porta aberta, para eliminar qualquer condensação formada durante o uso.



Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.



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.



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.