

SBC4104G



Famille

Cellules de refroidissement rapide et de réchauffage

Catégorie

Compact 45 cm

Vitality system

Oui

Alimentation

Electrique

Source de chaleur

Electrique

Type de refroidissement

Ventilé



Esthétique

Esthétique

Linéa

Type de verre

Clair1

Couleur

Neptune Grey

Couleur de la sérigraphie

Noir

Finition

Mat

Porte

Plein verre

Design

Plat

Poignée

Linéa minimal

Matériau

Verre

Couleur de la poignée

Métal satiné et noir

Autres couleurs disponibles

Inox, Noir Intense, Gris Neptune, Noir brillant

Logo

Sérigraphié

Commandes



Afficheur / Horloge

TFT graphique, tactile, coloré

Type de commandes

Commandes tactiles

Options



Alarme porte ouverte

Oui

Refroidissement rapide avec sonde

Oui

Minuteur

Oui

Mode Expo

Oui

Minuteur

2

Sons

Polyphoniques

Verrouillage commandes / Sécurité enfants

Oui

Chronologie

Oui, dernières 10 fonctions utilisées

Verrouillage commandes / Sécurité enfants

Cuisson avec sonde

Oui

Guide Tactile

Oui, avec pression prolongée sur l'afficheur

Technologie



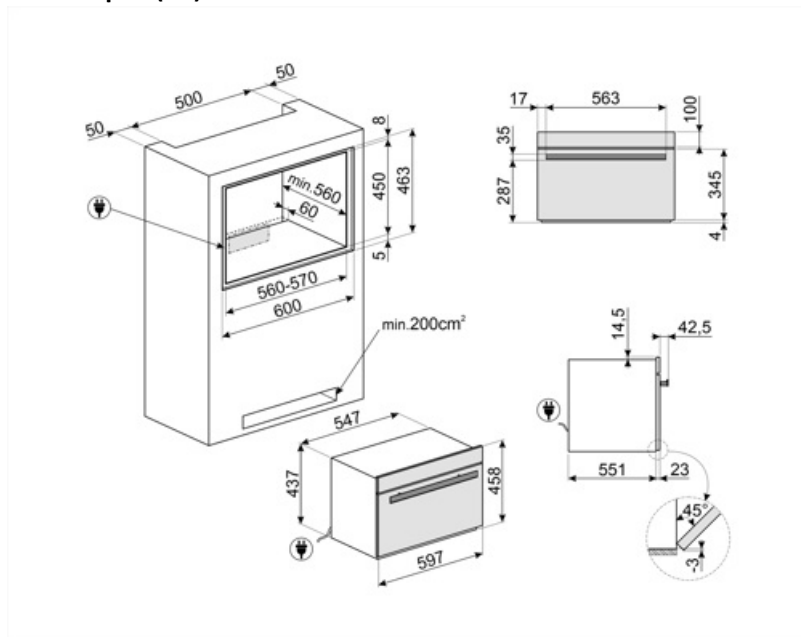
| | | | |
|------------------------------|-------------------|---|-----------|
| Type de compresseur | Standard | Nombre de lampes | 1 |
| Type de gaz réfrigérant | R290 | Type d'éclairage | LED |
| Quantité de réfrigérant | 58 g | Puissance de l'éclairage | 1 W |
| Classe climatique | SN, N, ST, T | Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui |
| Contrôle de température | Électronique | Puissance résistante voûte | 250 W |
| Température minimale | -28 °C | Type d'ouverture de la porte | Abattante |
| Température maximale | 75 °C | Thermostat de sécurité | Oui |
| Matériau de la cavité | Inox | Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui |
| Nombre de niveaux de cuisson | 3 | Volume brut | 34 l |
| Type de niveaux | Supports en métal | | |

Accessoires inclus















| | | | |
|---------------------------|-----|--------------------|---------------------|
| Grille avec arrêt arrière | 1 | Sonde de cuisson | Oui |
| Bottle rack grid | Yes | Autres accessoires | Chiffon micro-fibre |

Raccordement électrique

| | | | |
|-----------------------------------|--------------|----------------------------------|--------|
| Type de prise | (F;E) Schuko | Intensité | 2.5 A |
| Tension | 220-240 V | Fréquence | 50 Hz |
| Puissance nominale électrique (W) | 270 W | Longueur du câble d'alimentation | 200 cm |



Symbols glossary (TT)

| | | | |
|--|---|---|---|
|  | Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants. |  | Refroidissement rapide : il permet de refroidir rapidement les aliments, en les faisant passer de la température de cuisson à 3°C en moins de 90 minutes. Il prévient également la prolifération des bactéries, prolonge la durée de vie de l'aliment et maintient sa qualité dans le temps. |
|  | Conservation : permet de maintenir les aliments à la température désirée, de les servir à la température idéale pour rehausser leurs arômes et leurs saveurs. |  | Pré-refroidissement : il permet de refroidir la cavité à -30°C avant de mettre les aliments dans la cellule de refroidissement, pour assurer les meilleurs résultats de refroidissement et de surgélation. Un cycle de pré-refroidissement de 15 minutes est recommandé. |
|  | Refroidissement de bouteille : permet de refroidir rapidement les bouteilles de vin et les boissons (environ 1° par minute) sans avoir besoin de les garder toujours fraîches dans le réfrigérateur. |  | Surgélation : congèle rapidement les aliments de la température de cuisson jusqu'à -18°C, en moins de 270 minutes. Les aliments congelés avec la cellule de refroidissement peuvent se conserver jusqu'à 70 % plus longtemps et conserver les mêmes caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles que les aliments frais. |
|  | Electrique |  | Nettoyage automatique : un cycle de séchage de la cavité à effectuer avec la porte ouverte, pour éliminer toute condensation qui se serait formée pendant l'utilisation. |
|  | 45 cm : Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine. |  | Commandes sensibles : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton. |
|  | Indique le volume utile de la cavité du four. |  | Pronto : cette fonction spéciale permet de conserver les aliments à la température du réfrigérateur toute la journée et de les réchauffer juste avant le retour à la maison, ce qui permet de les trouver prêts à être consommés, à la température optimale. |
|  | Cuisson à basse température : la cellule de refroidissement permet de cuire les aliments à une température constante, inférieure à celle utilisée pour la cuisson traditionnelle. La viande est plus tendre et plus juteuse, son aspect et sa saveur sont exaltés au maximum. |  | Levage/Yaourt : cette fonction crée les conditions parfaites pour un levage correct, en maintenant la pâte à température contrôlée pendant le temps désiré, en évitant les changements soudains du taux d'humidité. Cette fonction permet également de préparer de véritables yaourts maison. |

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.

Vitality System

The combined use of Smeg blast chiller, Galileo oven and vacuum drawer preserves organoleptic and nutritional qualities of food