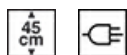


SBC4104G




Famiglia	Abbattitore
Categoria	Compatto 45 cm
Vitality system	Sì
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Tipo di raffreddamento	Ventilato



Estetica

Estetica	Linea	Tipo vetro	Clear1
Colore	Neptune Grey	Colore serigrafia	Nero
Finitura	Opaco	Porta	Tuttovetro
Design	Piatto	Maniglia	Linea minimal
Materiale	Vetro	Colore maniglia	Metallo satinato e nero
Colori disponibili	Acciaio, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido	Logo	Serigrafato

Programmi / Funzioni

Programmi automatici	8
N° funzioni calde	6
N° funzioni fredde	5
Pulizia automatica	
Ricette personalizzabili	100
Funzioni fredde	

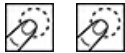
 Abbattimento	 Conservazione	 Pre-raffreddamento
 Raffredda bevande	 Surgelazione	
Funzioni calde		
 Cottura a bassa temperatura	 Lievitazione	 Ready to eat

Scongelamento	Riscaldamento	Yoghurt
---------------	---------------	---------

Multi-step

Sì, fino a una sequenza di 2 funzioni

Comandi



Display

TFT touch

Regolazione comandi

Touch control

Opzioni



Allarme porta aperta Sì

Contaminuti Sì

Contaminuti impostabili 2

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini Sì

Cottura con sonda Sì

Abbattimento con sonda Sì

Modalità showroom / fiera Sì

Toni Polifonici

Cronologia Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate

Touch guide Sì, a pressione prolungata su display

Caratteristiche Tecniche



Tipo di compressore Standard

Tipo di gas refrigerante R290

Quantità refrigerante 58 g

Classe climatica SN, N, ST, T

Regolazione della temperatura Elettronica

Temperatura minima -28 °C

Temperatura massima 75 °C

Materiale della cavità Acciaio

N° di ripiani 3

Tipo di ripiani Telai in metallo

Ventola Singola

N° di luci 1

Tipo di Luce LED

Potenza luce 1 W

Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza cielo - 250 W

Potenza

Apertura porta A ribalta

Termostato di sicurezza Sì

Interruzione resistenze Sì

all'apertura della porta

Volume lordo della 34 l

cavità

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop 1

Griglia porta bottiglie Sì

Sonda di temperatura Sì

Altro Panno in microfibra

Collegamento Elettrico

Spina (F;E) Schuko

Tensione 220-240 V

Corrente 2,5 A

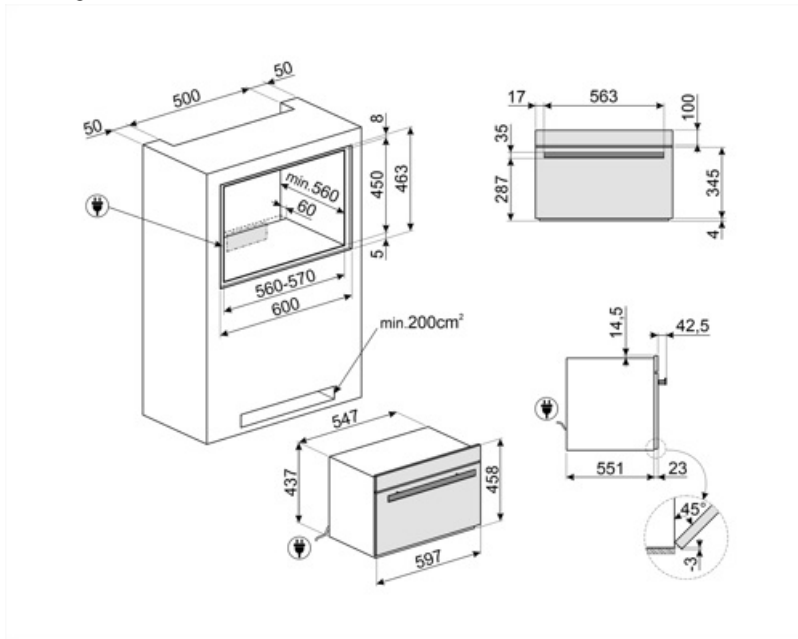
Frequenza 50 Hz

Dati nominali di
collegamento elettrico















270 W

Lunghezza cavo di
alimentazione

200 cm



Glossario simboli

-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Mantenimento:** permette di mantenere il cibo alla temperatura desiderata, per servirlo al meglio esaltandone aromi e sapori.
-  **Raffredda bottiglie:** consente di raffreddare rapidamente bottiglie di vino e bevande (circa 1° al minuto) senza più necessità di mantenerle sempre al fresco in frigorifero.
-  **Elettrico**
-  **45 cm:** Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina
-  **34 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.
-  **Cottura a bassa temperatura:** l'abbattitore consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante, più bassa di quella utilizzata per le cotture tradizionali. La carne risulta più tenera e succosa, esaltata al massimo nell'aspetto e nel sapore.
-  **Abbattimento:** permette di raffreddare rapidamente gli alimenti, portandoli dalla temperatura di cottura a 3°C in meno di 90 minuti. Inoltre, permette di prevenire la proliferazione batterica, prolungare la vita dell'alimento e mantenerne inalterata la qualità nel tempo.
-  **Pre-raffreddamento:** permette di raffreddare la cavità a -30°C prima di inserire gli alimenti in abbattitore, per assicurare i migliori risultati di abbattimento e surgelazione. Si consiglia di effettuare un ciclo di pre-raffreddamento di 15 minuti.
-  **Surgelazione:** permette di surgelare rapidamente gli alimenti partendo dalla temperatura di cottura fino a -18°C, in meno di 270 minuti. Gli alimenti surgelati in abbattitore possono conservarsi fino al 70% di tempo in più e mantengono le stesse caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti freschi.
-  **Pulizia automatica:** un ciclo di asciugatura della cavità da effettuare a porta aperta, per eliminare eventuale condensa formatesi durante l'utilizzo.
-  **Comandi Touch Control:** Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.
-  **Ready to eat:** questa speciale funzione consente di mantenere i cibi alla temperatura di frigorifero tutto il giorno, e riscaldarli appena prima del ritorno a casa, facendoceli trovare pronti per essere consumati, alla temperatura ottimale.
-  **Lievitazione/ Yogurt:** funzione che crea le condizioni perfette per una corretta lievitazione, mantenendo l'impasto a temperature controllate per il tempo desiderato, evitando improvvisi sbalzi nei livelli di umidità. Questa funzione consente anche la realizzazione di genuini yogurt fatti in casa.

Benefit

Display TFT touch

Display a colori full touch intuitivo per un utilizzo facile e veloce

Grazie all'interfaccia intuitiva e a colori, offre un'esperienza utente immediata e semplice, permettendo di selezionare rapidamente programmi e funzioni. I comandi touch garantiscono una navigazione fluida e precisa, mentre la chiara visualizzazione di temperature, tempi e impostazioni assicura un controllo ottimale durante ogni fase del processo.

Sonda di temperatura removibile

Precisione e risultati eccezionali grazie alla sonda di temperatura removibile, che consente una cottura perfetta e controllata

Inserendo la sonda di temperatura è possibile monitorare il livello di cottura interna del cibo e ottenere risultati perfetti e precisi. Cuocere a bassa temperatura gli alimenti permette esaltare i loro sapori e la loro tenerezza, preservando tutti i nutrienti essenziali.

Touch Guide

Maggiore facilità d'uso e assistenza grazie alla Touch Guide per una migliore navigazione del display

La Touch Guide offre informazioni, descrizioni e suggerimenti attraverso pop-up che si attivano tenendo premuto ogni icona.

Vitality System

L'uso combinato di abbattitore Smeg, forno Galileo e cassetto sottovuoto preserva le qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti

Griglie multifunzionali intercambiabili con il forno

Flessibilità in cucina grazie alle griglie intercambiabili, che supportano contenitori e alimenti o, se ruotate, sono ideali per sorreggere bottiglie.