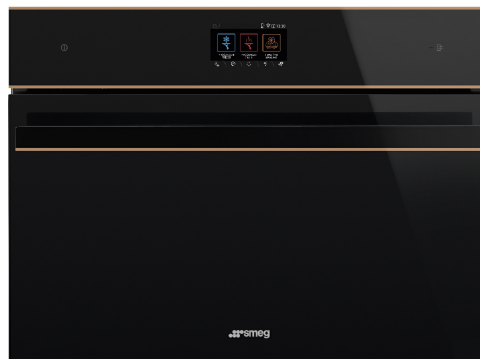


SBC4604WNR




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	Dolce Stil Novo	Alternative colours available	Stainless steel, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido
Cor	Preto	Tipo de vidro	Preto Eclipse
Acabamentos	Vidro	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Puxador série Dolce Stil Novo
Acabamento dos componentes	Cor de cobre	Cor do puxador	Puxador em preto
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo aplicado

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

Defrosting

Heating

Yoghurt

Multi-step

Yes, up to 2 functions

Comandos



Display

Display TFT táctil a cores

Comandos

Touch Control

Opções



Alarme de porta aberta Sim

Temporizador Sim

Temporizador configurável 2

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças Sim

Cocção com sonda Sim

Arrefecimento com sonda térmica Sim

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração Sim

Som das teclas Polifónico

Memória cronológica Para as últimas 10 funções utilizadas

Ajuda visual Sim, sob pressão prolongada no visor

Especificações técnicas



Tipo de compressor Série Standard

Tipo de gás de refrigeração R290

Quantidade de gás 58 g

Classe climática SN, N, ST, T

Controlo da temperatura Controlo eletrónico da temperatura

Temperatura mínima -28 °C

Temperatura máxima 75 °C

Material da cavidade Aço inox

Nº de níveis para tabuleiros 3

Tipo de guias para tabuleiros Guias laterais em metal

Tipo de iluminação Iluminação de halogénio

Potência das lâmpadas 1 W

Iluminação na abertura da porta Sim

Potência da resistência superior 250 W

Abertura da porta Aba para baixo

Termostato de segurança Sim

Interrupção das resistências na abertura da porta Sim

Interrupção das resistências na abertura da porta

Interrupção das resistências na abertura da porta

Interrupção das resistências na abertura da porta

Interrupção das resistências na abertura da porta

Interrupção das resistências na abertura da porta

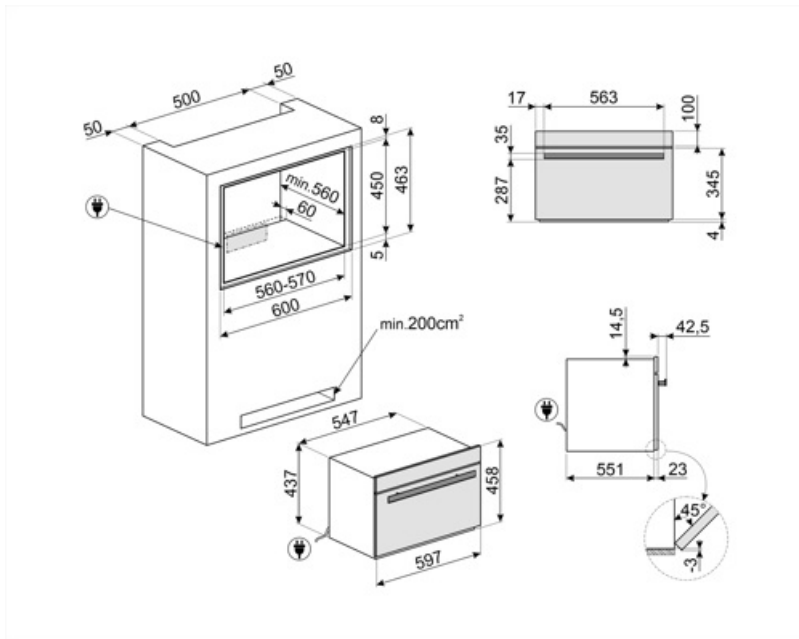
Volume bruto 34 l

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

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | 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. |  | SmegConnect: é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi. |
|  | 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. |  | Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android. |

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.

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.

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.

Vitality System

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

Oven-interchangeable multifunctional grids

Maximum flexibility thanks to the oven-interchangeable grids, supporting containers and food or, when rotated, serving as a bottle holder.