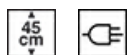


# SBC4104G




Familia	Abatidor
Categoría	Compacto 45 cm
Vitality system	Si
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Sistema de refrigeración	Ventilado




## Estética

Estética	Línea	Tipo de vidrio	Clear1
Color	Neptune Grey	Color serigrafía	Negro
Acabado	Mate	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Linea minimal
Material	Vidrio	Color del tirador	Satin metal and black
Otros colores disponibles	Acero inoxidable, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido	Logo	Serigrafado

## Programas/Funciones

Programas automáticos	8
Número de funciones de cocción	6
N. funciones de frío	5
Limpieza automática	
Recetas personalizables	100

### Funciones frías

 Congelación	 Conservación	 Enfriamiento
--	--	--

 Enfriar botellas	 Pre-enfriamiento
---	--

### Funciones de calentamiento

 Cocción a baja temperatura	 Fermentación	 Listo para comer
---	--	--

Defrosting	Heating	Yoghurt
------------	---------	---------

Multi-step

Yes, up to 2 functions

## Mandos



Display / Reloj

Pantalla táctil gráfica en color TFT

Ajustes

Control táctil

## Opciones



Alarma apertura puerta Si

Cuentaminutos Si

Programador 2

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños Si

Cocción con termómetro sonda Si

Enfriamiento con sonda Si

Opción Show Room Si

Demo

Tonos Polifónico

Cronología Sí, las últimas 10 funciones utilizadas

Guías táctiles Sí, presionando el display

## Características técnicas



Tipo de compresor Estándar

Tipo de gas refrigerante R290

Cantidad de refrigerante 58 g

Clase climática SN, N, ST, T

Regulación de la temperatura Electrónica

Temperatura mínima -28 °C

Temperatura máxima 75 °C

Material de la cavidad Acero inoxidable

N.º de estantes 3

Tipo de estantes Bastidores de metal

N.º de luces 1

Tipo de Luz Halógenas

Potencia luz 1 W

Encendido de la luz al abrir la puerta Si

Resistencia superior - Potencia 250 W

Apertura de la puerta Frontal

Termostato de seguridad Si

Interrupción de resistencias al abrir la puerta Si

Volúmen bruto 34 l

## Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior 1

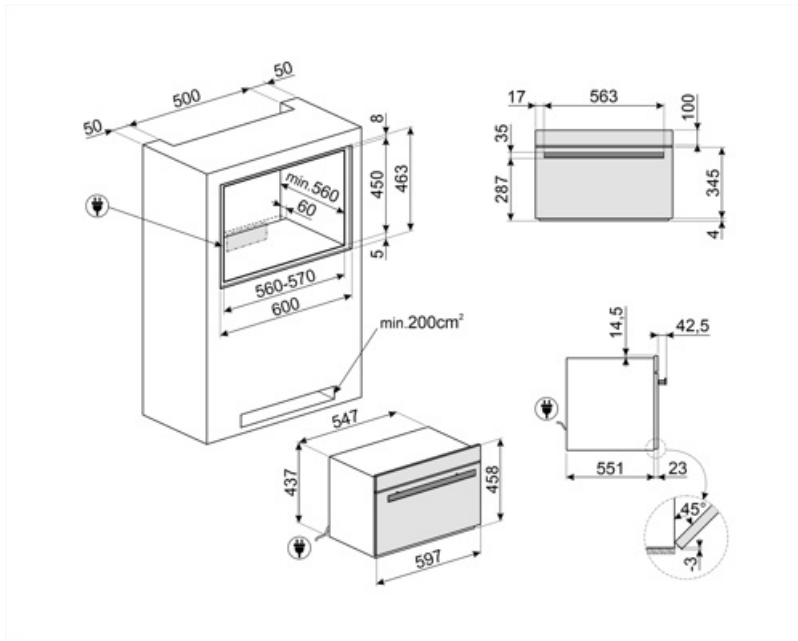
Bottle rack grid Yes

Sonda de temperatura EasyFit Si















Otro Microfiber cloth

## Conexión eléctrica

<b>Enchufe</b>	Schuko (F;E)	<b>Corriente</b>	2,5 A
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Frecuencia (Hz)</b>	50 Hz
<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	270 W	<b>Longitud del cable de alimentación</b>	200 cm



## Symbols glossary

	Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.		Abatidor: permite que los alimentos se enfríen rápidamente, llevándolos de la temperatura de cocción a 3 ° C en menos de 90 minutos. También ayuda a prevenir el crecimiento bacteriano, prolongar la vida de los alimentos y mantener la calidad con el tiempo.
	Mantenimiento: permite que la comida se mantenga a la temperatura deseada, para servirla mejor, mejorando los aromas y sabores.		Preenfriamiento: permite que la cavidad se enfríe a -30 ° C antes de insertar los alimentos en el equipo de enfriamiento rápido, para garantizar los mejores resultados de enfriamiento y congelación. Se recomienda realizar un ciclo de preenfriamiento de 15 minutos.
	Enfriador de botellas: le permite enfriar rápidamente botellas de vino y bebidas (aproximadamente 1 ° por minuto) sin la necesidad de mantenerlas en el refrigerador en todo momento.		Congelación: permite congelar rápidamente los alimentos desde la temperatura de cocción hasta -18 ° C, en menos de 270 minutos. Los alimentos congelados pueden almacenarse hasta un 70% más y mantener las mismas características organolépticas y nutricionales de los alimentos frescos.
	Electric		Limpieza automática: un ciclo de secado de la cavidad a realizar con la puerta abierta, para eliminar cualquier condensación formada durante el uso.
	45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.		Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.
	Indica el volumen útil de la cavidad del horno		Ready to eat: esta función especial le permite mantener la comida a temperatura de refrigerador todo el día y calentarla justo antes de regresar a casa, preparándola para ser consumida, a la temperatura óptima.
	Cocción a baja temperatura: el equipo de enfriamiento rápido le permite cocinar alimentos a una temperatura constante, más baja que la utilizada para la cocción tradicional. La carne es más tierna y jugosa, mejorada al máximo en apariencia y sabor.		Fermentación/ Yogur: función que crea las condiciones perfectas para una fermentación correcta, manteniendo la masa a temperaturas controladas durante el tiempo deseado, evitando cambios repentinos en los niveles de humedad. Esta función también permite la creación de yogurt casero genuino.

## 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.