

SAB4104S



Product Family

Category

Sistema de vitalidade

Power supply

Heat source

Cooling type

Refrigerador a jato

45cm compact

Yes

Electric

Electric

Fan assisted



Aesthetics

Aesthetic

Linea

Colour

Silver

Acabamento

Glass

Série

Plano

Component finish

Stainless steel

Material

Glass

Type of steel

Polished

Glass Type

Cor da serigrafia

Door

Handle

Handle Colour

Logotipo

Stopsol

Serigrafia em cinzento

Full glass

Linea

Chromed

Logotipo serigrafado

Program / Functions

Automatic programmes

52

No. of warming functions

5

Núm. funções frias

5

Limpeza automática



Cold functions



Arrefecimento



Pré-resfriamento



Preservação



Refrigeração de Garrafas



Ultracongelamento

Warming functions



Cozimento em baixa temperatura



Defrost by time



Proving



Pronto para comer



Defrost by weight

Controls



Display / Clock

TFT graphic , colour touch screen

Display languages

IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI

No. of display languages

13

Control setting

Touch control

Options



Door open alarm

Yes

Minute minder

Electronic

Timer

1

Controls Lock / Child Safety

Yes

Other options

Bloqueio para crianças, Clock settings, Demo mode, Language setting, Digital clock display, Tones

Cooking with probe thermometer

Yes

Arrefecimento com sonda

Yes

Showroom demo option

Yes

Tones

Standard

Chronology

Yes, the last 10 functions utilized

Technical Features

Compressor type

Standard

Refrigerant gas type

R290

Refrigerant Quantity

130 g

Noise level

48 dBA

Temperature control

Electronic

Minimum Temperature

-35 °C

Maximum temperature

75 °C

Cavity material

Stainless steel

No. of shelves

3

Shelves type

Metal racks

Double fan

No

No. of lights

1

Light type

Halogen

Light Power

20 W

Light when door is opened

Yes

Upper heating element - Power

250 W

Door opening type

Standard opening

Soft Close hinges

No

Safety Thermostat

Yes

Heating suspended when door is opened

Yes

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)

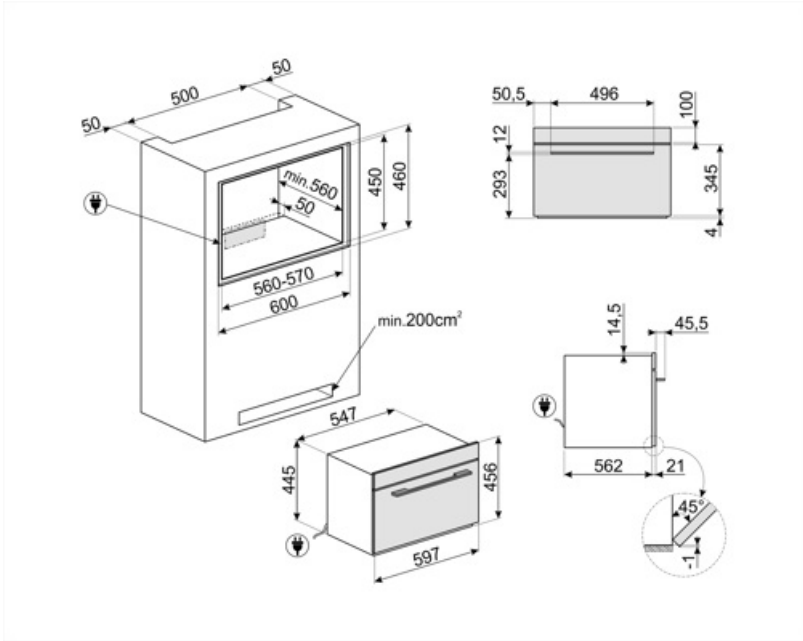
225 x 475 x 360 mm

Accessories Included

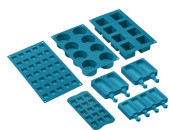
Grid with back stop	1	Other	Pano de microfibra
Temperature probe	Yes		

Electrical Connection

Plug	(F;E) Schuko	Current	2,5 A
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50 Hz
Electrical connection rating (W)	270 W	Comprimento do cabo de alimentação	200 cm



Compatible Accessories



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

Symbols glossary



Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



Armazenamento a frio: permite manter o alimento na temperatura desejada entre -35°C e +75°C e servi-lo no seu melhor para melhorar os sabores e aromas.



Resfriamento de garrafas: é possível resfriar rapidamente garrafas de vinho e bebidas, reduzindo a necessidade de armazenamento na geladeira, com considerável economia de espaço. O resfriamento das bebidas ocorre a cerca de 1°C por minuto.



Elétrico



Aparelhos compactos com uma altura de 45 cm - solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.



Pronto para comer: Esta função permite manter os alimentos em segurança à temperatura da geladeira durante todo o dia, e aquecê-los pouco antes do seu retorno para torná-los quentes, prontos para serem consumidos.



Massa de fermentação/iogurte: esta função permite criar as condições perfeitas para a fermentação correta, mantendo a mistura em temperaturas controladas durante o tempo desejado, evitando mudanças repentinas nos níveis de umidade. Este recurso também permite a criação de iogurte caseiro genuíno.



Descongelamento por tempo ou por peso: é possível descongelar alimentos de forma rápida e uniforme, sem cozinhar o alimento parcialmente e afetar o seu teor de proteína e comprometer inevitavelmente a qualidade. O processo controla a temperatura, preservando a umidade natural e a fragrância dos alimentos.



Refrigeração: Permite arrefecer rapidamente os alimentos, da temperatura de 80/90°C a 3°C em menos de 90 minutos, para evitar o crescimento bacteriano, prolongar a vida média dos alimentos e manter inalterada a qualidade dos alimentos.



Pré-resfriamento: permite que a cavidade resfrie a -30°C inserindo os alimentos no abatedor de temperatura, para garantir os melhores resultados de resfriamento e congelamento. Recomenda-se executar um ciclo de pré-arrefecimento de 15 minutos.



O congelamento profundo dos alimentos é um processo muito rápido (da temperatura de 0/90°C até -18°C em menos de 270 min) que permite prolongar a vida média dos alimentos (em até 70% a mais) e manter as mesmas características organolépticas e nutricionais dos alimentos frescos, pois evita a formação de macrocristais, que arruinam as fibras dos alimentos.



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



Controles táteis: O controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.



Baixa temperatura de cozimento. Esta função consiste em cozinhar alimentos a uma temperatura constante, inferior à temperatura de cozimento tradicional. A carne resulta mais macia e suculenta, mantendo uma suavidade que só esta técnica de cozedura permite obter.



Descongelamento por tempo ou por peso: é possível descongelar alimentos de forma rápida e uniforme, sem cozinhar o alimento parcialmente e afetar o seu teor de proteína e comprometer inevitavelmente a qualidade. O processo controla a temperatura, preservando a umidade natural e a fragrância dos alimentos.

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.

Vitality System

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