

SAB4304X



Familia

Categoría

Vitality system

Alimentación

Sistema de refrigeración

Abatidor

Compacto 45 cm

Sí

Eléctrico

Ventilado



Estética

Estética

Color

Acabado

Diseño

Acabado componentes

Material

Clásica

Acero inoxidable

Anti-huellas

Plato

Acero inoxidable

Acero inoxidable

Tipo de inox

Tipo de vidrio

Puerta

Tirador

Color del tirador

Logo

Cepillado

Nerovista

Con 2 bandas horizontales

Clásica

Efecto inox

Embutido

Programas/Funciones

Programas automáticos

52

Número de funciones de cocción

5

N. funciones de frío

5

Limpieza automática



Funciones frías



Congelación



Conservación



Enfriamiento



Enfriar botellas



Pre-enfriamiento

Funciones de calentamiento



Cocción a baja temperatura



Descongelación por tiempo



Fermentación



Listo para comer



Descongelación por peso

Mandos



Display / Reloj	Pantalla táctil gráfica en color TFT	Display idiomas	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Nº de idiomas en el display	13	Ajustes	Control táctil

Opciones



Alarma apertura puerta	Sí	Cocción con termómetro sonda	Sí
Cuentaminutos	Electrónico	Enfriamiento con sonda	Sí
Programador	1	Opción Show Room Demo	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí	Tonos	Estándar
Otras funciones	Ajustes del reloj, Bloqueo para niños, Función demo, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Tonos	Cronología	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas

Características técnicas

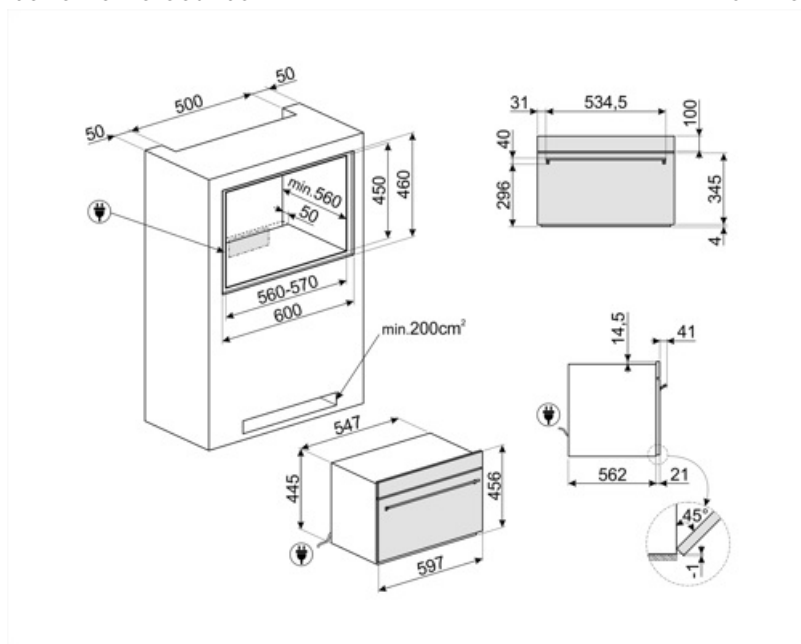
Tipo de compresor	Estándar	N.º de luces	1
Tipo de gas refrigerante	R290	Tipo de Luz	Halógenas
Cantidad de refrigerante	130 g	Potencia luz	20 W
Rumorosidad	48 dBA	Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Regulación de la temperatura	Electrónica	Resistencia superior - Potencia	250 W
Temperatura mínima	-35 °C	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Temperatura máxima	75 °C	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Acero inoxidable	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Nº de estantes	3	Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p)	225 x 475 x 360 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos		

Equipo accesorios incluidos

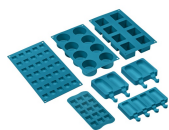
Bandeja con tope posterior	1	Otro	Microfiber cloth
Sonda de temperatura EasyFit	Sí		

Conexión eléctrica

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



















Accesorios Compatible



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

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		Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.
	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.		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.
	Descongelar por tiempo: es posible descongelar alimentos de manera rápida y homogénea, sin comprometer su calidad ni alterar sus sabores y consistencia. Gracias a la temperatura siempre controlada, se conserva el sabor y la textura originales de los alimentos.		Descongelación por peso: es posible descongelar alimentos de forma rápida y homogénea, sin comprometer su calidad ni alterar sus sabores y consistencia. Gracias a la temperatura siempre controlada, se conserva el sabor y la textura originales de los alimentos.