

SAB4304X




Família	Abatedor de temperatura
Categoria	60x45 cm
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de refrigeração	Ventilado



Design

Design	Classica	Tipo de aço inox	Escovado
Cor	Aço inox	Tipo de vidro	Preto Eclipse
Acabamentos	Antideadadas	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Série	Plano	Puxador	Série Classica
Acabamento dos componentes	Componentes em aço inox	Cor do puxador	Puxador inox
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido

Programa/ Funções

Programas automáticos	52
Nº funções do forno	5
Nº funções frio	5
Programa de limpeza automática	

Funções de frio

 Arrefecer	 Arrefecer bebidas	 Congelar
--	---	--

 Conservar	 Pré-arrefecer
--	---

Funções de aquecimento

 A baixa temperatura	 Descongelar por tempo	 Fermentar
--	---	---

 Pronto a comer	 Descongelar por peso
---	--

Comandos



Display	Display TFT táctil a cores	Idiomas disponíveis no display	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Número de idiomas disponíveis	13	Comandos	Touch Control

Opções



Alarme de porta aberta	Sim	Arrefecimento com sonda térmica	Sim
Temporizador	Temporizador eletrónico	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Som das teclas	Standard
Outras opções	Bloqueio de segurança para crianças, Luminosidade, Volume do som das teclas, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Cocção com sonda	Sim		

Especificações técnicas

Tipo de compressor	Série Standard	Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de gás de refrigeração	R290	Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Quantidade de gás	130 g	Potência das lâmpadas	20 W
Nível de ruído	48 dBA	Iluminação na abertura da porta	Sim
Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Potência da resistência superior	250 W
Temperatura mínima	-35 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura máxima	75 °C	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Aço inox	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	3	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	225 x 475 x 360 mm

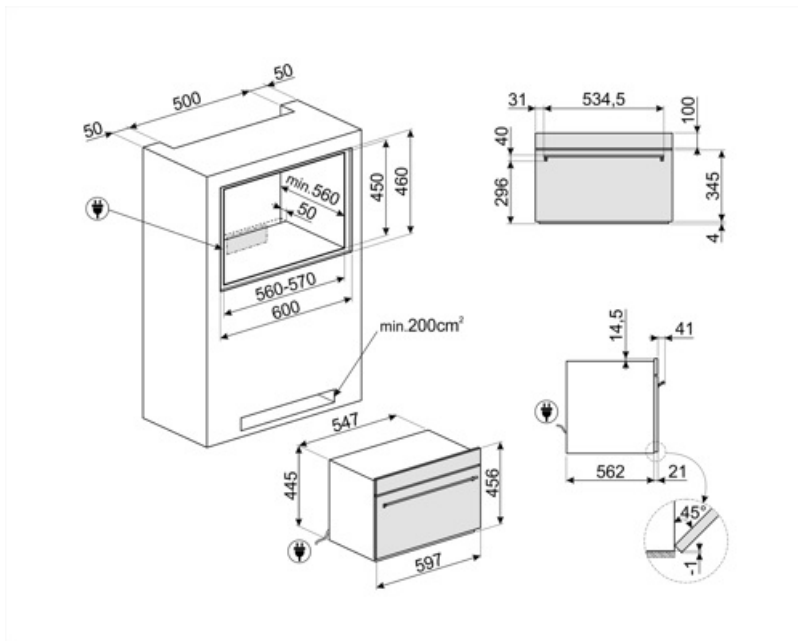
Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Outros acessórios	Pano microfibras
--------------------------	---	--------------------------	------------------

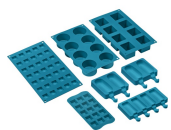
Sonda de temperatura para carne Sim

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



















Acessórios Compatíveis



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador.
Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

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.		Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
	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.
	Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.		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.
	Descongelação por tempo ou peso: é possível descongelar os alimentos de forma rápida e uniforme, sem os cozinhar ou afetar as proteínas e qualidade dos mesmos. O processo controla a temperatura, preservando a humidade natural e o aroma dos alimentos.		Descongelação por tempo ou peso: é possível descongelar os alimentos de forma rápida e uniforme, sem os cozinhar ou afetar as proteínas e qualidade dos mesmos. O processo controla a temperatura, preservando a humidade natural e o aroma 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