SAB4604NR

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

Estética

Estética	Dolce Stil Novo	**Tipo de vidrio**	Nerovista
Color	Negro	**Puerta**	Todo vidrio
Acabado	Cristal	**Tirador**	Dolce Stil Novo
Diseño	Plato	**Color del tirador**	Negro
Acabado componentes	Cobre	**Logo**	Insertado
Material	Vidrio		

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

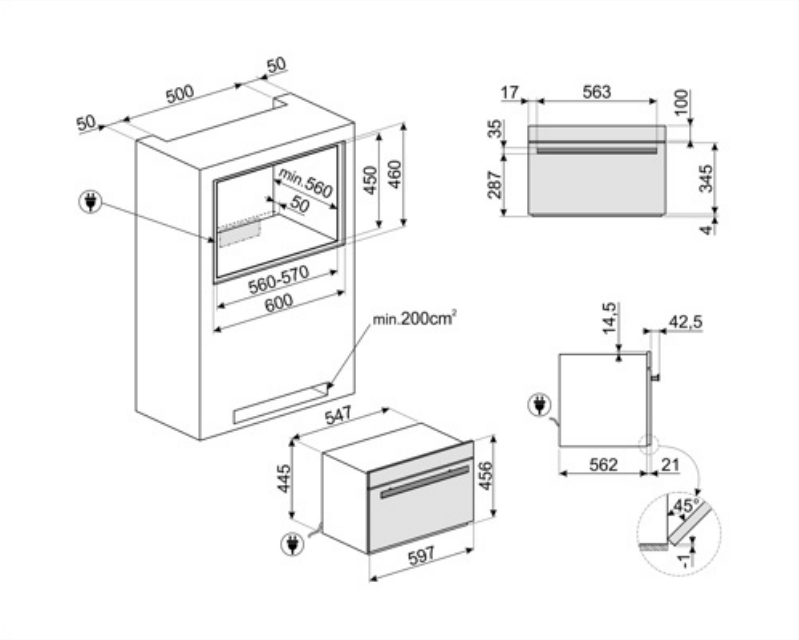
Tipo de compresor	Estándar	**N.° de luces**	1
Tipo de gas refrigerante	R290	**Tipo de Luz**	Halógenas
Cantidad de refrigerante	130 g	**Potencia luz**	20 W
Rumorosidad	48 dBA	**Encendido de la luz al abrir la puerta**	Sí
Regulación de la temperatura	Electrónica	**Resistencia superior - Potencia**	250 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 (axlxp)**	225 x 475 x 360 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos		

Equipo accesorios incluidos

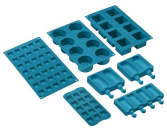
Bandeja con tope posterior	1	**Otro**	Microfiber cloth
Sonda de temperatura EasyFit	Sí		

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.

Mantenimiento: permite que la comida se mantenga a la temperatura deseada, para servirla mejor, mejorando los aromas y sabores.

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.

Electric

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Limpieza automática: un ciclo de secado de la cavidad a realizar con la puerta abierta, para eliminar cualquier condensación formada durante el uso.

Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.

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.

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.