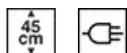
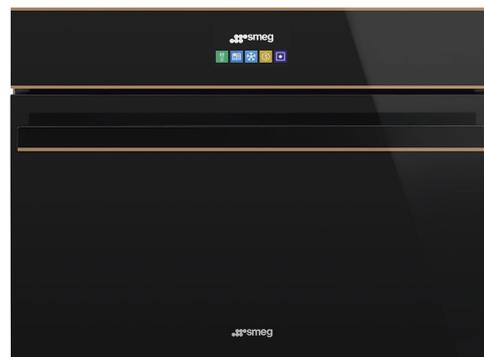


SAB4604NR



Product Family	Refrigerador a jato
Category	45cm compact
Sistema de vitalidade	Yes
Power supply	Electric
Heat source	Electric
Cooling type	Fan assisted



Aesthetics

Aesthetic	Dolce Stil Novo	Glass Type	Eclipse
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Glass	Handle	Dolce Stil Novo
Série	Plano	Handle Colour	Black
Component finish	Copper	Logotipo	Logotipo aplicado
Material	Glass		

Program / Functions

Automatic programmes	52
No. of warming functions	5
Núm. funções frias	5
Limpeza automática	

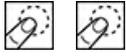
Cold functions

 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	Cooking with probe thermometer	Yes
Minute minder	Electronic	Arrefecimento com sonda	Yes
Timer	1	Showroom demo option	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes	Tones	Standard
Other options	Bloqueio para crianças, Clock settings, Demo mode, Language setting, Digital clock display, Tones	Chronology	Yes, the last 10 functions utilized

Technical Features

Compressor type	Standard	No. of lights	1
Refrigerant gas type	R290	Light type	Halogen
Refrigerant Quantity	130 g	Light Power	20 W
Noise level	48 dBA	Light when door is opened	Yes
Temperature control	Electronic	Upper heating element - Power	250 W
Minimum Temperature	-35 °C	Door opening type	Standard opening
Maximum temperature	75 °C	Soft Close hinges	No
Cavity material	Stainless steel	Safety Thermostat	Yes
No. of shelves	3	Heating suspended when door is opened	Yes
Shelves type	Metal racks	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	225 x 475 x 360 mm
Double fan	No		

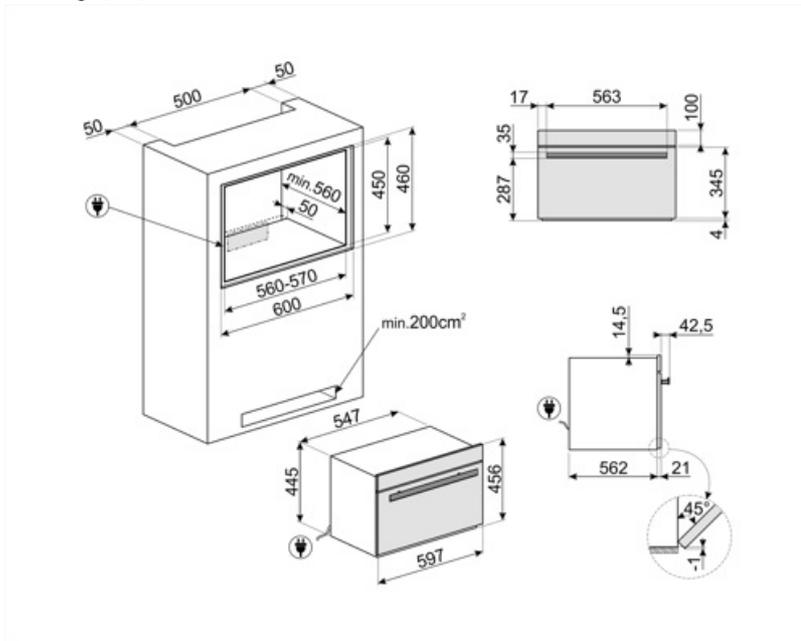
Accessories Included

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