

# SAB4604NX



Familia de produse  
Categorie  
Sistem de vitalitate  
Alimentare cu energie  
Sursă de căldură  
Tip răcire


Suflantă Răcitoare  
45 cm compact  
Da  
Electric  
Electric  
Ventilator asistat








## Estetică

Estetică	Dolce Stil Novo	Tip sticlă	Eclipsă
Culoare	Negru	Ușă	Complet pe sticlă
Finisaj	Sticlă	Mâner	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Culoare mâner	Negru
Finisaj componentă	Oțel inoxidabil	Logo	Applied
Material	Sticlă		

## Program / Funcții

Programe automate	52
Nr. funcții de încălzire	5
N. funcții reci	5
Curățare automată	

### Funcții reci

 Conservare	 Înghețare profundă	 Pre-răcire
 Răcire	 Răcire sticle	

### Funcții de încălzire

 Gătit la temperatură scăzută	 Dezghețare în funcție de timp	 Dovadă
 Gata de mâncat	 Dezghețare în funcție de greutate	

## Comenzi



<b>Afișare/Ceas</b>	TFT grafic, ecran tactil color	<b>Afișaj limbi</b>	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
<b>Nr. de limbi afișate</b>	13	<b>Setare control</b>	Controlul tactil

## Opțiuni



<b>Alarmă pentru ușă deschisă</b>	Da	<b>Gătit cu termometru sondă</b>	Da
<b>Supraveghetor minute</b>	Electronic	<b>Răcire cu sondă</b>	Da
<b>Temporizatorul</b>	1	<b>Opțiunea demo Showroom</b>	Da
<b>Control blocare/Siguranța copilului</b>	Da	<b>Tonuri</b>	Standard
<b>Alte opțiuni</b>	Blocare pentru copii, Mod test, Setări ceas, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Tonuri	<b>Cronologie</b>	Da, ultimele 10 funcții utilizate

## Caracteristici tehnice

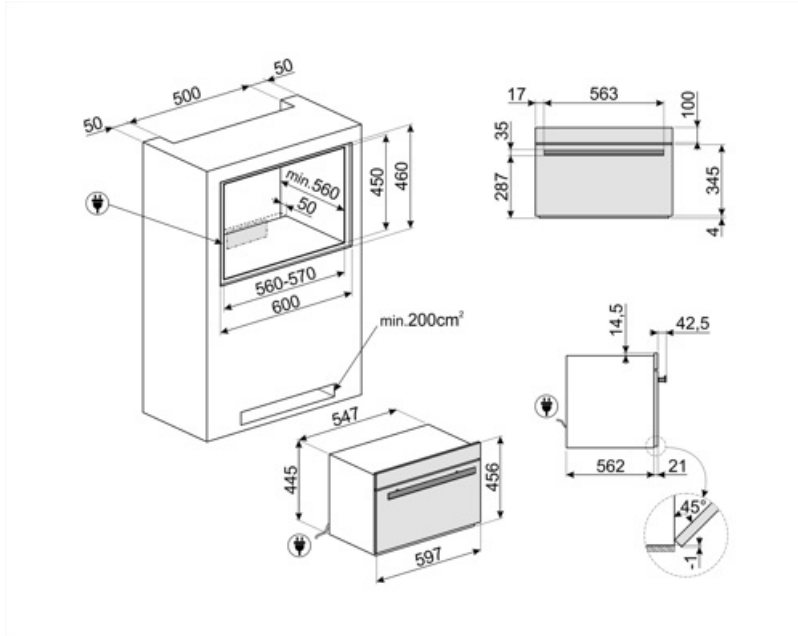
<b>Tip compresor:</b>	Standard	<b>Nr. lumini</b>	1
<b>Tip gaz agent frigorific</b>	R290	<b>Tip lumină</b>	Halogen
<b>Cantitatea de refrigerant</b>	130 g	<b>Puterea de iluminare</b>	20 W
<b>Nivel de zgomot</b>	48 dBA	<b>Lumină atunci când ușa este deschisă</b>	Da
<b>Controlul temperaturii</b>	Electronic	<b>Element de încălzire superior – Putere</b>	250 W
<b>Temperatură minimă</b>	-35 °C	<b>Tipul de deschidere a ușii</b>	Deschidere standard
<b>Temperatură maximă</b>	75 °C	<b>Termostat de siguranță</b>	Da
<b>Material cavitate</b>	Oțel inoxidabil	<b>Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă</b>	Da
<b>Nr. de rafturi</b>	3	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	225 x 475 x 360 mm
<b>Tip rafturi</b>	Rafturi metalice		

## Accesorii incluse

<b>Grilă cu opritor posterior</b>	1	<b>Altele</b>	Lavetă din microfibră
<b>Sondă de temperatură</b>	Da		

## Conexiune electrică

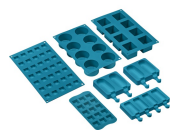
Ștecher	(F; E) Schuko	Curent	2,5 A
Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50 Hz
Puterea nominală a conexiunii electrice (W)	270 W	Lungimea cablului de alimentare	200 cm



---

## Compatible Accessories
















---



### SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C

## Symbols glossary

 <p>Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.</p>	 <p>Răcire: Permite răcirea rapidă a alimentelor, de la temperatura de 80/90 °C la 3 °C în mai puțin de 90 de minute, pentru a preveni creșterea bacteriilor, pentru a prelungi durata medie de viață a alimentelor și pentru a menține neschimbată calitatea alimentelor.</p>
 <p>Depozitare la rece: permite păstrarea alimentelor la temperatura dorită între -35 °C și +75 °C și servirea acestora la cea mai potrivită temperatură pentru a spori aromele și aromele.</p>	 <p>Prerăcire: permite cavității să se răcească la -30 °C înainte de a introduce alimente în răcitorul de sablare, pentru a asigura cele mai bune rezultate de răcire și congelare. Se recomandă efectuarea unui ciclu de pre-răcire de 15 minute.</p>
 <p>Răcirea sticlelor: este posibilă răcirea rapidă a sticlelor de vin și băuturi, reducând nevoia de depozitare în frigider, cu economii considerabile de spațiu. Răcirea băuturilor are loc la aproximativ 1 °C pe minut.</p>	 <p>Înghețarea profundă a alimentelor este un proces foarte rapid (de la temperatura de 0/90 °C la -18 °C în mai puțin de 270 min) care permite prelungirea duratei medii de viață a alimentelor (cu până la 70 % mai mult) și păstrarea aceluiași caracteristici organoleptice și nutriționale ale alimentelor proaspete, deoarece evită formarea macro-cristalelor, care distrug fibrele alimentelor.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>Curățare automată: un ciclu de uscare a cavității care urmează să fie executat cu ușa deschisă, pentru a elimina orice condens format în timpul utilizării.</p>
 <p>Aparate compacte cu înălțimea de 45 cm – soluție perfectă pentru satisfacerea cerințelor funcționale ale seturilor de bucătărie de mică înălțime. Disponibil în mai multe tipuri și în stiluri diferite.</p>	 <p>Comenzi tactile: Comenzile tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton.</p>
 <p>Gata de mâncat: Această funcție vă permite să păstrați alimentele în siguranță la temperatura frigiderului pe tot parcursul zilei și să le încălziți chiar înainte de întoarcere pentru a le încălzi, gata pentru a fi consumate.</p>	 <p>Gătit la temperatură scăzută: Această funcție constă în gătirea alimentelor la o temperatură constantă, mai mică decât temperatura tradițională de gătit. Carnea are rezultate mai fragede și suculente, menținând o moliune pe care numai această tehnică de gătit o permite.</p>
 <p>Aluat/laurt: această funcție vă permite să creați condițiile perfecte pentru aluatul corect, menținând amestecul la temperaturi controlate pentru timpul dorit, evitând schimbările bruște ale nivelurilor de umiditate. Această caracteristică permite, de asemenea, crearea de iaurt de casă autentic.</p>	 <p>Dezghețarea în timp sau în greutate: este posibilă dezghețarea rapidă și uniformă a alimentelor, fără a găti alimentele parțial și a afecta conținutul de proteine și cu compromiterea inevitabilă a calității. Procesul controlează temperatura, păstrând umiditatea naturală și parfumul alimentelor.</p>
 <p>Dezghețarea în timp sau în greutate: este posibilă dezghețarea rapidă și uniformă a alimentelor, fără a găti alimentele parțial și a afecta conținutul de proteine și cu compromiterea inevitabilă a calității. Procesul controlează temperatura, păstrând umiditatea naturală și parfumul alimentelor.</p>	

---

## Benefit (TT)

---

### Afișaj tactil TFT

Afișaj color complet tactil pentru o interfață de utilizator ușoară și intuitivă

Cu interfața sa intuitivă, colorată, acesta oferă o experiență de utilizare imediată și simplă, permițând selectarea rapidă a programelor și funcțiilor. Comenzile tactile asigură o navigare ușoară și precisă, în timp ce afișarea clară a temperaturilor, timpilor și setărilor asigură un control optim în timpul fiecărui pas al procesului.

### Sondă de temperatură detașabilă

Precizie ridicată și rezultate excepționale cu sonda de temperatură detașabilă, care permite gătitul perfect și controlat

Introduceți sonda de temperatură pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor pentru rezultate perfecte. Funcția de gătire lentă sporește aromele și frăgezimea, păstrând în același timp substanțele nutritive esențiale.

### Sistemul de vitalitate

Utilizarea combinată a răcitorului Smeg, a cuptorului Galileo și a sertarului cu vid păstrează calitățile organoleptice și nutriționale ale alimentelor