

SAB4104S



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



Estética

Estética	Línea	Tipo de vidrio	Stopsol
Color	Plata	Color serigrafía	Gris
Acabado	Cristal	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Línea
Acabado componentes	Acero inoxidable	Color del tirador	Cromado
Material	Vidrio	Logo	Serigrafiado
Tipo de inox	Pulido		

Programas/Funciones

Programas automáticos	52
Número de funciones de cocción	5
N. funciones de frío	5
Limpieza automática	

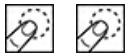
Funciones frías

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	Si	Cocción con termómetro sonda	Si
Cuentaminutos	Electrónico	Enfriamiento con sonda	Si
Programador	1	Opción Show Room Demo	Si
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Si	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

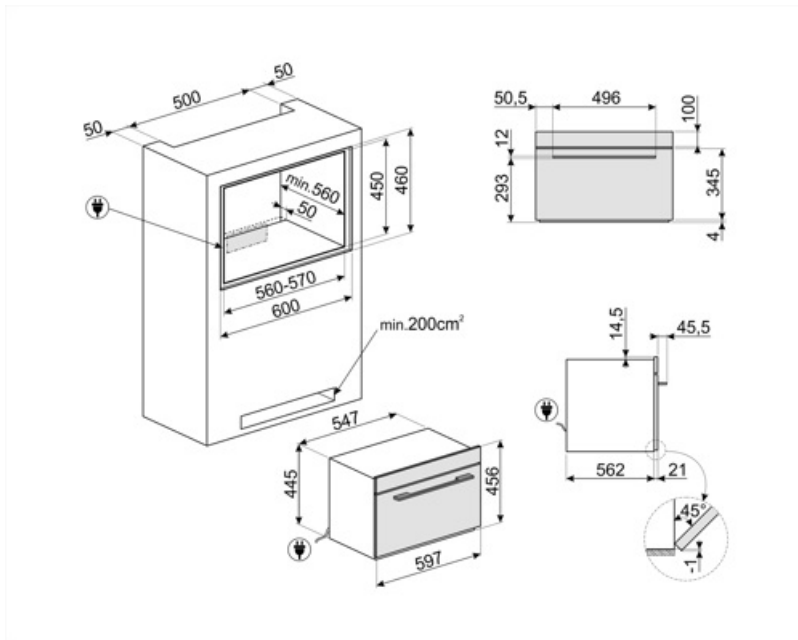
Tipo de compresor	Estándar	N.º de luces	1
Tipo de gas refrigerante	R290	Tipo de Luz	Halógenas
Cantidad de refrigerante	130 g	Potencia luz	20 W
Rumorosidad	48 dBA	Encendido de la luz al abrir la puerta	Si
Regulación de la temperatura	Electrónica	Resistencia superior - Potencia	250 W
Temperatura mínima	-35 °C	Apertura de la puerta	Frontal
Temperatura máxima	75 °C	Termostato de seguridad	Si
Material de la cavidad	Acero inoxidable	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si
N.º de estantes	3	Dimensiones útiles interior cavidad (axl xp)	225 x 475 x 360 mm
Tipo de estantes	Bastidores de metal		

Equipo accesorios incluidos

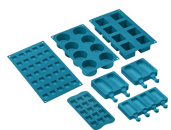
Bandeja con tope posterior	1	Otro	Microfiber cloth
Sonda de temperatura EasyFit	Si		

Conexión eléctrica

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


















Not included accessories



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.

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