

SAB4304X



Famille

Catégorie

Vitality system

Alimentation

Type de refroidissement

Cellules de refroidissement rapide

Compact 45 cm

Oui

Electrique

Ventilé



Esthétique

Couleur

Inox

Finition

Anti-trace

Esthétique

Classica

Design

Plat

Finition des composants

Inox

Matériau

Inox

Type d'inox

Satiné

Type de verre

Noir Eclipse

Porte

Avec 2 bandeaux
horizontaux

Poignée

Classica

Couleur de la poignée

Effet inox

Logo

Embouti

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions

5

Programmes automatiques

52

N° de fonctions de refroidissement

5

Nettoyage automatique



Fonctions refroidissement rapide



Refroidissement rapide



Surgélation



Conservation



Refroidissement rapide bouteilles



Pré-refroidissement

Fonctions de réchauffage



Fonctions réchauffage



Décongélation selon le temps



Levage



Pronto



Décongélation selon le poids

Commandes



Afficheur / Horloge	TFT graphique , tactile, coloré	Langues disponibles sur afficheur	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Nombre de langues disponible sur l'afficheur	13	Type de commandes	Commandes tactiles

Options



Alarme porte ouverte	Oui	Cuisson avec sonde	Oui
Minuteur	Electronique	Refroidissement rapide avec sonde	Oui
Minuteur	1	Mode Expo	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui	Sons	Standard
Autres options	Réglage heure, Mode démo, Verrouillage commandes, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Sons	Chronologie	Oui, dernières 10 fonctions utilisées

Tech

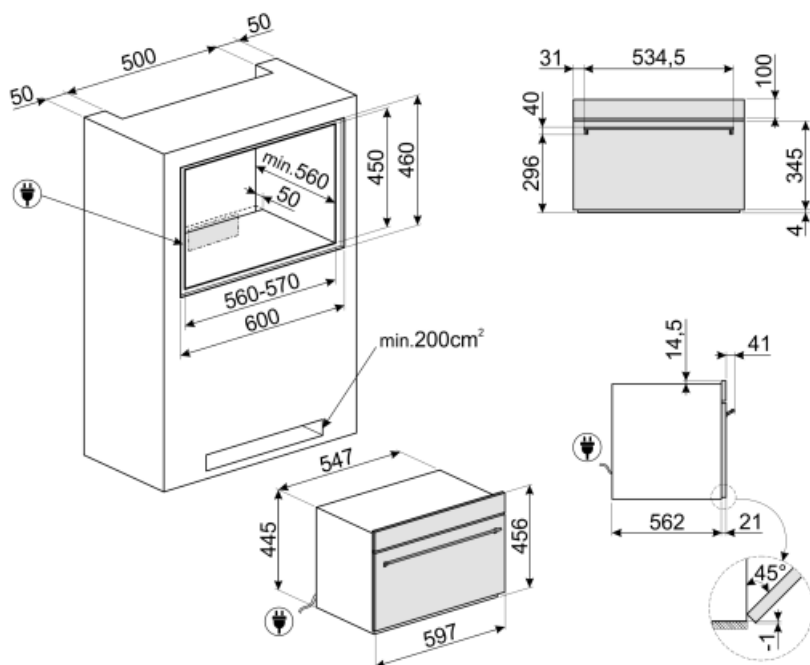
Type de compresseur	Standard	Nombre de lampes	1
Type de gaz réfrigérant	R290	Type d'éclairage	LED
Quantité de réfrigérant	130 g	Puissance de l'éclairage	20 W
Niveau sonore	48 dB(A)	Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui
Contrôle de température	Electronique	Puissance résistante voûte	250 W
Température minimum	-35 °C	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Température maximum	75 °C	Thermostat de sécurité	Oui
Matériau de la cavité	Inox	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	225 x 475 x 360 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal		

Accessoires inclus

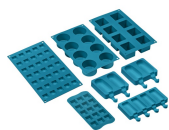
Grille avec arrêt arrière	1	Sonde de cuisson	Oui
Grilles porte bouteilles	1	Autres accessoires	Chiffon micro-fibre

Raccordement électrique

Type de prise	(F;E) Schuko	Intensité (A)	2.5 A
Tension (V)	220-240 V	Fréquence (Hz)	50 Hz
Puissance nominale électrique (W)	270 W	Longueur du câble d'alimentation (cm)	200 cm



Not included accessories



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

Symbols glossary (TT)

	Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.		Refroidissement rapide : il permet de refroidir rapidement les aliments, en les faisant passer de la température de cuisson à 3°C en moins de 90 minutes. Il prévient également la prolifération des bactéries, prolonge la durée de vie de l'aliment et maintient sa qualité dans le temps.
	Conservation : permet de maintenir les aliments à la température désirée, de les servir à leur meilleur pour rehausser leurs arômes et leurs saveurs.		Pré-refroidissement : il permet de refroidir la cavité à -30°C avant de mettre les aliments dans la cellule de refroidissement, pour assurer les meilleurs résultats de refroidissement et de surgélation. Un cycle de pré-refroidissement de 15 minutes est recommandé.
	Refroidissement de bouteille : permet de refroidir rapidement les bouteilles de vin et les boissons (environ 1° par minute) sans avoir besoin de les garder toujours fraîches dans le réfrigérateur.		Surgélation : congèle rapidement les aliments de la température de cuisson jusqu'à -18°C, en moins de 270 minutes. Les aliments congelés avec la cellule de refroidissement peuvent se conserver jusqu'à 70 % plus longtemps et conserver les mêmes caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles que les aliments frais.
	Electric		Nettoyage automatique : un cycle de séchage de la cavité à effectuer avec la porte ouverte, pour éliminer toute condensation qui se serait formée pendant l'utilisation.
	45 cm : Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.		Touch Control : Présents sur certains modèles de fours, tables de cuisson, hottes et lave-vaisselle, ils activent la fonction d'une simple pression du doigt.
	Pronto : cette fonction spéciale permet de conserver les aliments à la température du réfrigérateur toute la journée et de les réchauffer juste avant le retour à la maison, ce qui permet de les trouver prêts à être consommés, à la température optimale.		Cuisson à basse température : la cellule de refroidissement permet de cuire les aliments à une température constante, inférieure à celle utilisée pour la cuisson traditionnelle. La viande est plus tendre et plus juteuse, son aspect et sa saveur sont exaltés au maximum.
	Levage/Yaourt : cette fonction crée les conditions parfaites pour un levage correct, en maintenant la pâte à température contrôlée pendant le temps désiré, en évitant les changements soudains du taux d'humidité. Cette fonction permet également de préparer de véritables yaourts maison.		Décongélation selon le temps : Il est possible de décongeler les aliments rapidement et uniformément, sans les cuire partiellement, ni affecter leur teneur en protéines, ou encore compromettre leur qualité. Le processus contrôle la température, en préservant l'humidité et l'arôme naturel des aliments.



Décongélation selon le poids : Il est possible de décongeler les aliments rapidement et uniformément, sans les cuire partiellement, ni affecter leur teneur en protéines, ou encore compromettre leur qualité. Le processus contrôle la température, en préservant l'humidité et l'arôme naturel des aliments.