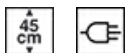


SAB4104S



Famille

Catégorie

Vitality system

Alimentation

Source de chaleur

Type de refroidissement

Cellules de refroidissement rapide et de réchauffage

Compact 45 cm

Oui

Electrique

Electrique

Ventilé



Esthétique

Esthétique

Couleur

Finition

Design

Finition des composants

Matériau

Type d'inox

Linéa

Gris métal

Verre

Plat

Inox

Verre

Brillant

Type de verre

Couleur de la sérigraphie

Porte

Poignée

Couleur de la poignée

Logo

Stopsol

Gris

Plein verre

Linéa

Chromé

Sérigraphié

Programmes / Fonctions

N° de fonctions de réchauffage

5

Programmes automatiques

52

N° de fonctions de refroidissement

5

Nettoyage automatique



Fonctions refroidissement rapide



Conservation



Pré-refroidissement



Refroidissement rapide



Refroidissement rapide bouteilles



Surgélation

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

Minuteur

Électronique

Minuteur

1

Verrouillage commandes / Sécurité enfants

Oui

Autres options

Mode démon, Réglage heure, Verrouillage commandes, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Sons

Cuisson avec sonde

Oui

Refroidissement rapide avec sonde

Oui

Mode Expo

Oui

Sons

Standard

Chronologie

Oui, dernières 10 fonctions utilisées

Technologie

Type de compresseur

Standard

Type de gaz réfrigérant

R290

Quantité de réfrigérant

130 g

Niveau sonore

48 dB(A)

Contrôle de température

Électronique

Température minimale

-35 °C

Température maximale

75 °C

Matériau de la cavité

Inox

Nombre de niveaux de cuisson

3

Type de niveaux

Supports en métal

Nombre de lampes

1

Type d'éclairage

LED

Puissance de l'éclairage

20 W

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Puissance résistante voûte

250 W

Type d'ouverture de la porte

Abattante

Thermostat de sécurité

Oui

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte

Oui

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

225 x 475 x 360 mm

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1
Grilles porte bouteilles 1

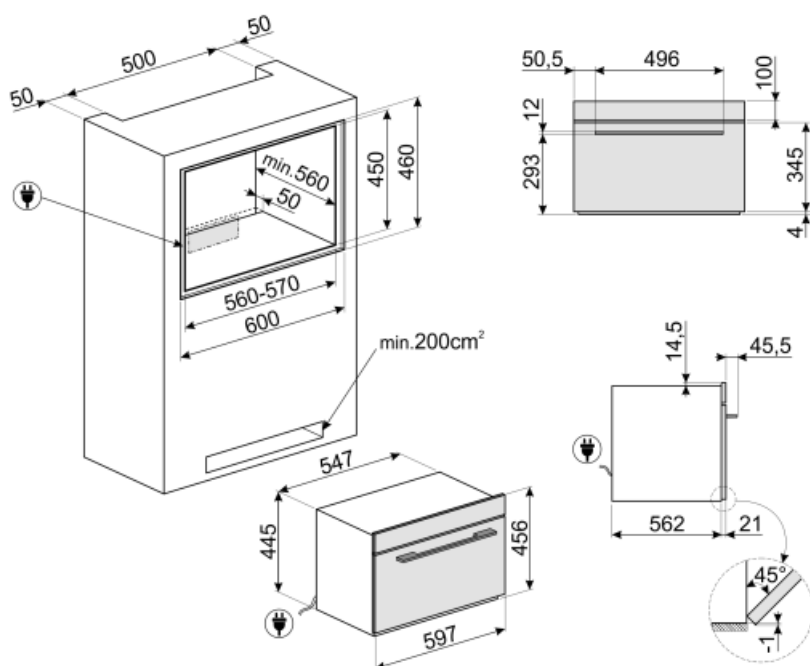
Sonde de cuisson
Autres accessoires

Oui
Chiffon micro-fibre

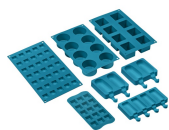
Raccordement électrique

Type de prise (F;E) Schuko
Tension 220-240 V
Puissance nominale électrique (W) 270 W

Intensité 2,5 A
Fréquence 50 Hz
Longueur du câble d'alimentation 200 cm



Not included accessories



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +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 la température idéale 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.
	Electrique		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.		Commandes sensibles : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.
	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.