SAB4304X

Famille	Cellules de refroidissement rapide
Catégorie	Compact 45 cm
Vitality system	Oui
Alimentation	Electrique
Type de refroidissement	Ventilé



Esthétique

Esthétique	Classica	**Type d'inox**	Brossé
Couleur	Inox	**Type de verre**	Noir Eclipse
Finition	Anti-trace	**Porte**	Avec 2 bandeaux horizontaux
Design	Plat	**Poignée**	Classica
Finition des composants	Inox	**Couleur de la poignée**	Effet inox
Matériau	Inox	**Logo**	Embouti

Programmes / Fonctions

N° de fonctions de réchauffage	5
Programmes automatiques	52
N° de fonctions de refroidissement	5
Nettoyage automatique	

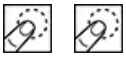
Fonctions refroidissement rapide

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

Technologie

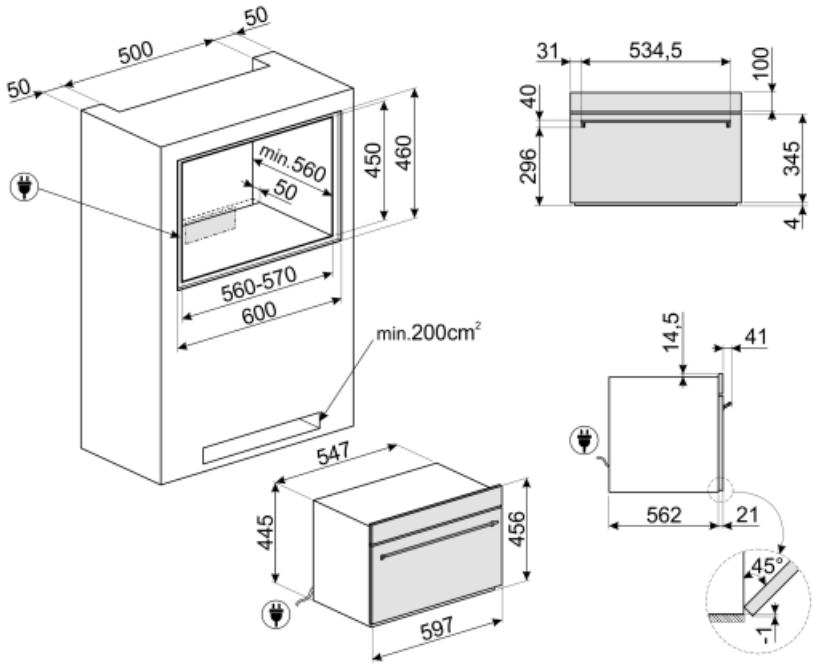
Type de compresseur	Standard	**Nombre de lampes**	1
Type de gaz réfrigérant	R290	**Type d'éclairage**	LED
Quantité de réfrigérant	130 g	**Puissance de l'éclairage**	20 W
Niveau sonore	48 dB(A)	**Eclairage à l'ouverture de la porte**	Oui
Contrôle de température	Électronique	**Puissance résistante voûte**	250 W
Température minimale	-35 °C	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température maximale	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	Supports en métal		

Accessoires inclus

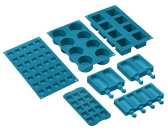
Grille avec arrêt arrière	1	**Sonde de cuisson**	Oui
Grilles porte bouteilles	1	**Autres accessoires**	Chiffon micro-fibre

Raccordement électrique

Type de prise	(F;E) Schuko	**Intensité**	2,5 A
Tension	220-240 V	**Fréquence**	50 Hz
Puissance nominale électrique (W)	270 W	**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.



Conservation : permet de maintenir les aliments à la température désirée, de les servir à la température idéale pour rehausser leurs arômes et leurs saveurs.



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.



Electrique



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Commandes sensitives : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.



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.



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.