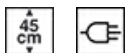


SAB4604NR



Famille

Cellules de refroidissement rapide et de réchauffage

Catégorie

Compact 45 cm

Vitality system

Oui

Alimentation

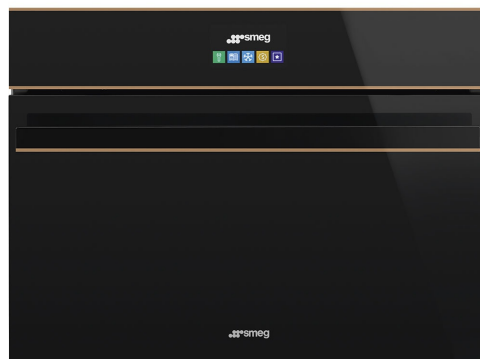
Electrique

Source de chaleur

Electrique

Type de refroidissement

Ventilé



Esthétique

Esthétique

Dolce Stil Novo

Couleur

Noir

Finition

Verre

Design

Plat

Finition des composants

Cuivre

Matériau

Verre

Type de verre

Noir Eclipse

Porte

Plein verre

Poignée

Dolce Stil Novo

Couleur de la poignée

Noir

Logo

Appliqué

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

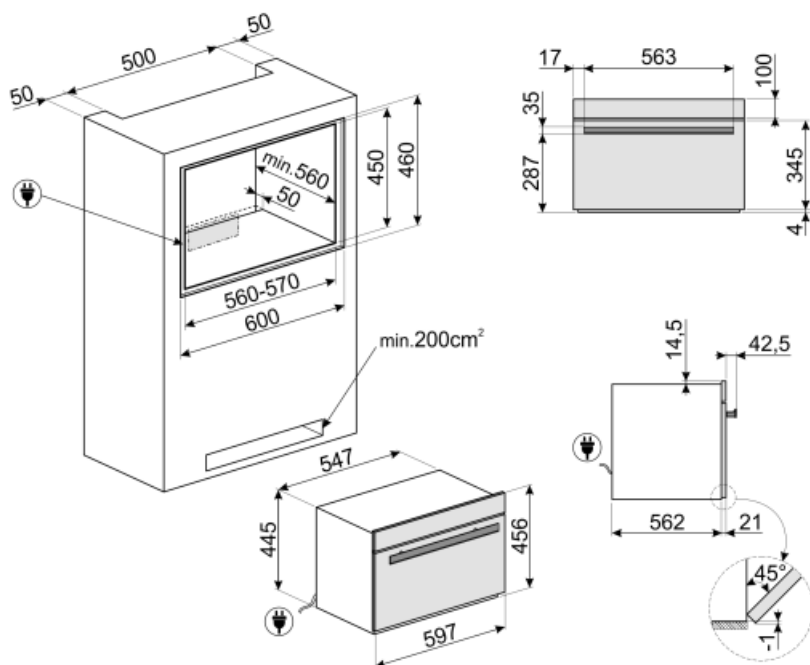
Type de compresseur	Standard	Nombre de lampes	1
Type de gaz réfrigérant	R290	Type d'éclairage	LED
Quantité de réfrigérant	130 g	Puissance de l'éclairage	20 W
Niveau sonore	48 dB(A)	Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui
Contrôle de température	Électronique	Puissance résistante voûte	250 W
Température 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

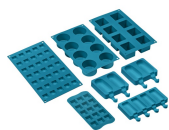
Grille avec arrêt arrière	1	Sonde de cuisson	Oui
Grilles porte bouteilles	1	Autres accessoires	Chiffon micro-fibre

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.		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.