SBC4304WX

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

Programmes / Fonctions

Programmes automatiques	8
N° de fonctions de réchauffage	6
N° de fonctions de refroidissement	6
Nettoyage automatique	
Recettes personnalisables	100

Fonctions refroidissement rapide

Conservation

Pré-refroidissement

Refroidissement rapide

Refroidissement rapide bouteilles

Surgélation

Raw fish sanitizing

Fonctions de réchauffage

Fonctions réchauffage	Levage	Pronto
Décongélation	Chauffage	Yaourt

Multi-step	Oui, jusqu'à 2 fonctions

Commandes

Afficheur / Horloge	TFT graphique , tactile, coloré	**Type de commandes**	Commandes tactiles

Options

Alarme porte ouverte	oui	**Refroidissement rapide avec sonde**	oui
Minuteur	oui	**Mode Expo**	oui
Minuteur	2	**Sons**	Polyphoniques
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	oui	**Chronologie**	Oui, dernières 10 fonctions utilisées
Cuisson avec sonde	oui	**Guide Tactile**	Oui, avec pression prolongée sur l'afficheur

Technologie

Type de compresseur	Standard	**Nombre de lampes**	1
Type de gaz réfrigérant	R290	**Type d'éclairage**	LED
Quantité de réfrigérant	65 g	**Puissance de l'éclairage**	1 W
Classe climatique	SN, N, ST, T	**Eclairage à l'ouverture de la porte**	oui
Contrôle de température	Électronique	**Puissance résistante voûte**	250 W
Température minimale	-30 °C	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température maximale	80 °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	**Volume brut**	34 l
Type de niveaux	Supports en métal		

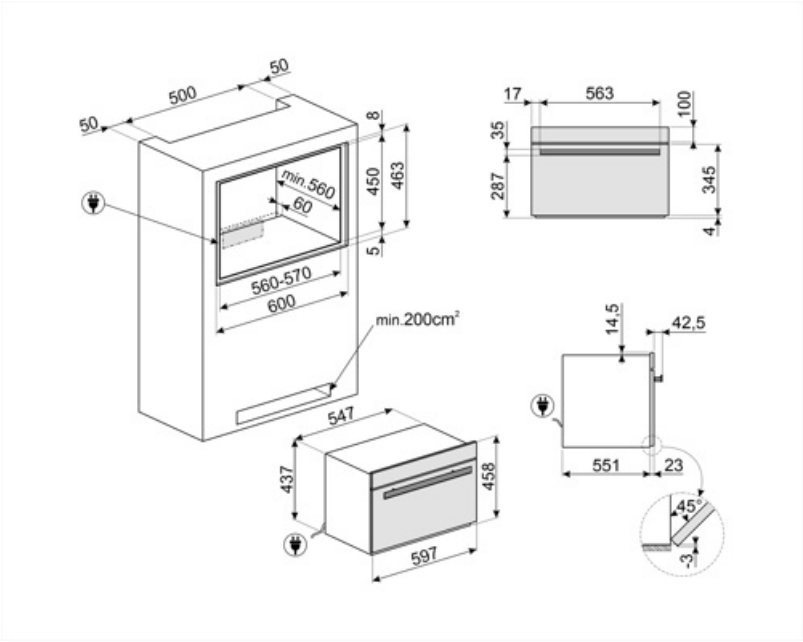
Accessoires inclus

Clayette porte-bouteilles	oui	**Autres accessoires**	Chiffon micro-fibre

Sonde de cuisson	oui

Raccordement électrique

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



Symbols glossary



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



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.



Appareils connectés au réseau via la technologie Wi-Fi. Avec l'application SmegConnect , vous pouvez contrôler et gérer vos appareils à distance via des smartphones et des tablettes (iOS et Android).



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.



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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



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 sensitives : 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.



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.



Appareil avec connexion réseau Wi-Fi.



The function enables a professional cycle that combines pre-cooling, blast freezing, and controlled conservation to eliminate the risk of dangerous parasites such as Anisakis without compromising texture and nutritional properties, ensuring safe, high-quality raw fish at home.