

SBC4304X



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 Intense, Gris Neptune, 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

5

Nettoyage automatique



Recettes personnalisables

100

Fonctions refroidissement rapide



Conservation



Pré-refroidissement



Refroidissement rapide



Refroidissement rapide bouteilles



Surgélation

Fonctions de réchauffage



Fonctions réchauffage



Levage



Pronto

Décongélation

Heating

Yoghurt

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

Verrouillage commandes / Sécurité enfants

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

58 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

-28 °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

Volume brut

34 l

Type de niveaux

Supports en métal

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière

1

Sonde de cuisson

Oui

Autres accessoires

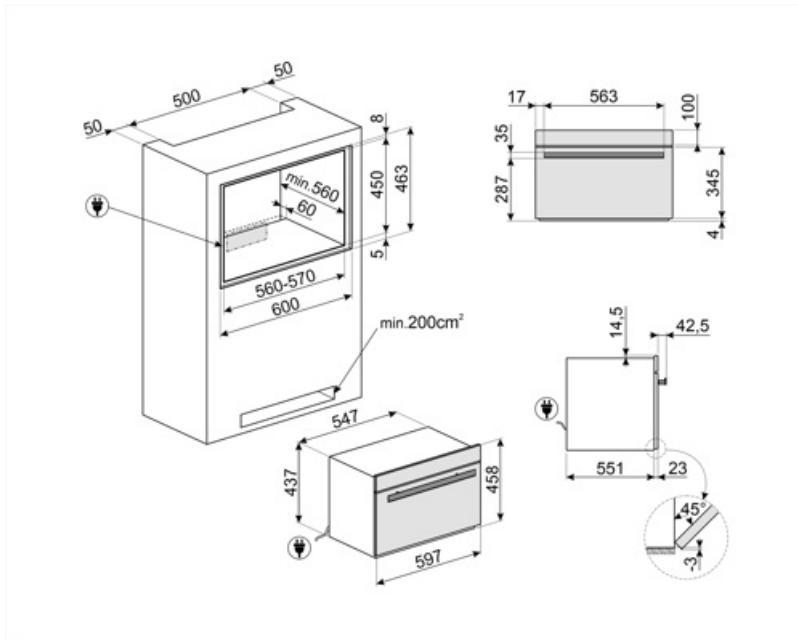
Chiffon micro-fibre

Clayette porte-
bouteilles
















Oui

Raccordement électrique

Type de prise	(F;E) Schuko	Intensité	2.5 A
Tension	220-240 V	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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

Benefit (TT)

Afficheur TFT

Afficheur couleur tactile pour une interface utilisateur simple et intuitive

Avec son interface intuitive en couleur, le four offre une expérience utilisateur immédiate et simple, permettant de sélectionner rapidement les programmes et les fonctions. Les commandes tactiles permettent une navigation fluide et précise, tandis que l'affichage clair des températures, des durées et des réglages garantit un contrôle optimal à chaque étape du processus.

Sonde de température amovible

Haute précision et résultats exceptionnels grâce à la sonde de température amovible, qui permet une cuisson parfaite et contrôlée

Insérez la sonde de température pour contrôler la température interne des aliments et obtenir des résultats parfaits. La fonction de cuisson lente rehausse les saveurs et le moelleux des aliments tout en préservant les nutriments essentiels

Guide tactile

Facilité d'utilisation, fonctionnalité et assistance accrues grâce au guide tactile pour une meilleure navigation sur l'écran

Le guide tactile fournit des explications et des conseils lorsque vous appuyez sur une icône

Vitality System

L'utilisation combinée de la cellule de refroidissement Smeg, du four Galileo et du tiroir sous vide permet de préserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles des aliments

Grilles multifonction interchangeables du four

Flexibilité maximale grâce aux grilles interchangeables du four, supportant les récipients et les aliments ou, tournées, servant de porte-bouteilles