

# **SO4104APG**









Categoria 45 cm **Famiglia** Forno Sì Vitality system Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico Metodo di Cottura Multitech Piattaforma Galileo Omnichef Sistema di pulizia Vapor Clean Codice EAN 8017709326784



## Estetica

Estetica Linea Neptune Grey Colore Finitura Opaco Design Piatto Finitura componenti Silver Materiale Vetro

Tipo vetro Colore serigrafia Porta Maniglia Colore maniglia Logo

Nero **Tuttovetro** Linea minimal Metallo satinato e nero

**Applicato** 

Clear1

## Comandi



Nome display VivoScreen Tecnologia display TFT

Regolazione comandi Full touch evoluto N° lingue display Lingue display

Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA),

Zulu (ZA)

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 26 150 Programmi automatici

Livelli di umidificazione 3 + manuale



**V** Vapor clean

Ricette personalizzabili Funzioni cottura tradizionali	10				
Statico	<b>②</b> Ventilato	Termo-ventilato			
Turbo	ECO Eco	Grill largo			
Grill largo ventilato	Base	Base termo-ventilata			
Pizza					
Funzioni di cottura con impulsi di vapore					
Ventilato Ventilato	Base termo-ventilata	Termo-ventilato			
Turbo	Grill ventilato				
Funzioni di cottura con vapore					
(Capore	<b>②</b> Ventilato	Termo-ventilato			
Base termo-ventilata	Sous Vide				
Altre funzioni vapore					
Pulizia serbatoio	Scarico acqua	Carico acqua			
Decalcificazione					
Funzioni microonde					
Microonde	(a) Ventilato	Termo-ventilato			
Microonde + grill	Microonde + base termoventilata				
Funzioni multitech					
Multitech	Twintech				
Altre funzioni					
Scongelamento a tempo	Scongelamento a peso	Lievitazione			
Cottura su pietra	ВВО	Air-Fry			
Melt	Soft	Pop-corn			
Mantenimento a caldo	Scaldastoviglie	Sabbath			
Funzioni pulizia					



## Opzioni



programmazione tempo

Contaminuti

Contaminuti impostabili Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

**Impostazioni** 

Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni

Cottura con sonda Sì

Multi-step cooking Sì, fino a una sequenza di 2

cotture Sì Smart cooking

Partenza programmata e

fine cottura con

spegnimento automatico

Modalità video demo-

tutorial

Touch guide

Cronologia

Pre-riscaldamento rapido

Instant GO

SameTime Sì Sì Cotture in DeltaT

Modalità showroom / Sì Sì

Sì, a pressione prolungata

su display

Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate

Sì

Sì

## Caratteristiche Tecniche



Singola **LED** 3 W 1200 W

25°C

250 °C

1000 W

1700 W

2700 W

1400 W

Sì

Potenza Resistenza cielo -

Resistenza suola -

Potenza Resistenza grill -

Potenza Resistenza grill largo -

Potenza Resistenza circolare -

Potenza Interruzione resistenze all'apertura della porta

Apertura porta A ribalta Porta Fredda Porta interna tuttovetro

N° vetri porta totale 4 Soft Close Sì Soft Open Sì Sì Inverter Stirrer Sì Camino Doppio Sistema di Centrifugo

raffreddamento

Condotto di Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Blocco Porta in Pirolisi

Intervallo vapore Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp) Regolazione della

temperatura Materiale della cavità

Carico acqua

Elettronica

Doppio

Sì

Sì

20 - 100%

214x462x397 mm

Smalto Ever Clean Fill&Hide 2, automatico

Capacità serbatoio 21

# Prestazioni / Etichetta Energetica





Volume netto della 40 l

cavità

Numero di cavità 1

Potenza resa microonde 900 W

## Dotazione accessori Inclusi





Griglia con stop (inox,

ribassata)

Bacinella smaltata 1

(50mm)

Griglia inserto bacinella 1

Bacinella Inox (20 mm)

Bacinella Inox traforata 1

(40 mm)

Bacinella Pyrex 1
Guide Telescopiche ad 1

Estrazione Totale (inox)

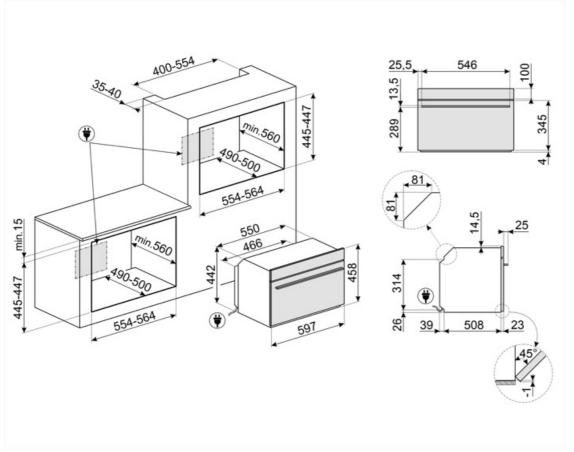
Sonda di temperatura Sì, multipunto

# Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Corrente 13 A Dati nominali di 3000 W

collegamento elettrico

Frequenza 50/60 Hz Lunghezza cavo di 150 cm alimentazione





## Accessori Compatibili

#### **AIRFRY**

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



#### AIRFRY2

BN620-1

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

#### BBO

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

#### BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



Bacinella per forno a vapore forata. Per cuocere molti tipi di verdure, pesce, carni bianche, ravioli o altre varietà di pasta ripiena, conservando tutte le vitamine e i sali minerali per un sapore più ricco, corposo e naturale

### ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti

#### GTP2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### GTTV2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni a vapore. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### **PALPZ**

GTT2

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

### PR3845N

Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero



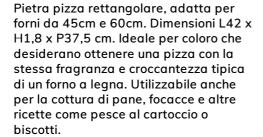
#### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.





#### STONE2





### Glossario simboli



Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente identicato per carne e formaggi; Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



Il sistema di carico dell'acqua è studiato per esaltare l'estetica del forno. Il tubo di carico e scarico può essere facilmente rimosso dal forno e l'acqua viene riempita in qualsiasi momento durante il ciclo di cottura, senza aprire la porta, garantendo una durata infinita del vapore.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Decalcificazione: : La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere il perfetto funzionamento del prodotto. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal prodotto stesso.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



	Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.		Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
8	Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.	<b>®</b>	Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
ECO	ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.		Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
<b>€</b>	Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.	<b>**</b>	Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.
***	Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde): la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti interiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.	<b>○</b> ₩	Microonde + resistenza grill: l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.
(∦≈)	Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola: Il funzionamento della ventola abbinato alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Le microonde permettono di ottenere lo stesso risultato in minor tempo.	<b>®</b>	Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.





Cottura Sous Vide: Funzione a vapore per la perfetta cottura di pietanze sottovuoto. Esalta il gusto delle pietanze e ne mantiene inalterati l'aspetto e le sostanze nutritive. La cottura sottovuoto (Sous Vide) realizzata con l'ausilio di un forno a vapore è inoltre una tipologia di cottura dei cibi estremamente salutare e genuina. La tecnica di cottura Sous Vide permette al calore di essere efficientemente trasferito dal vapore al cibo, escludendo la perdita di sapore dovuta all'ossidazione e all'evaporazione di sostanze nutritive ed umidità durante la cottura. La cottura Sous Vide permette inoltre un migliore controllo sulla cottura del cibo rispetto ai metodi tradizionali, assicurando una resa uniforme delle cotture. Permette inoltre di eseguire cotture con temperature più basse rispetto alle cotture tradizionali.



Vapore: il sistema del forno a vapore cuoce molto più dolcemente qualsiasi tipo di alimento. È indicato inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione vapore con quelle tradizionali permette una grande flessibilità d'uso con un notevole risparmio di tempo e di energia, mantenendo inalterate le qualità nutritive ed organolettiche degli alimenti. Ideale per tutti i tipi di cibi.



Ventilato + Vapore: cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti e perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili. Ideale per arrosti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.



Termo-ventilato + Vapore: l'aggiunta di vapore alla cottura termoventilata consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori. Ideale per la preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Grill ventilato umidificato: l'intenso calore del grill viene distribuito dalla ventola e associato allo sbuffo di vapore, consentendo la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse, senza asciugarle internamente.



Ventilato umidificato: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



Base termoventilata umidificata: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore, che velocizzano la cottura mantenendo le pietanze morbide e succose. Ideale per torte ripiene



Termoventilato umidificato: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



Turbo umidificato: Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense. Gli sbuffi di vapore velocizzano la cottura senza asciugare le pietanze.



45 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



KEEP WARM





Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrosti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.



2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Pulizia serbatoio: Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch



Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.



INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente Il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI



Distribuzione attiva e controllata delle microonde Lo stirrer è un'antenna che distribuisce le onde in modo uniforme all'interno del forno. Il piatto rotante non è più necessario.





La sonda di temperatura multipunto ha tre punti di rilevamento. Ciò significa che non viene rilevata solo la temperatura al cuore, ma anche la temperatura in altre zone. Il forno rielaborerà tutti questi dati per evitare disuniformità di cottura. In questo modo ogni prodotto può essere cucinato in modo professionale, in stile ristorante.



Solo con la tecnologia Galileo Multi Cooking è possibile utilizzare fino a tre diverse tecnologie e sfruttarle al meglio: cottura a vapore, microonde, convezione. I forni di questa generazione possono utilizzare uno qualsiasi di questi metodi di cottura individualmente o possono combinarli come desiderato. Sia seguendo un approccio di cottura orizzontale (multistep) in cui le varie tecniche di cottura sono disposte in seguenza, sia un approccio verticale (multitech) in cui queste intervengono tutte e tre contemporaneamente. Il vapore è salutare, il microonde è veloce e la cucina tradizionale è croccante. Il forno sa dosare tutti questi aspetti e utilizzarli sapientemente per garantire risultati innovativi con un risparmio di tempo fino al 70% rispetto alle cotture tradizionali



Il modo perfetto per avere un menù completo in pochi semplici passaggi con un notevole risparmio di tempo. L'ampia cavità può ospitare più tipi di cibo contemporaneamente, che possono essere cucinati senza alcuno scambio di odori. I flussi termodinamici, studiati con cura, assicurano una cottura uniforme ad ogni livello. L'algoritmo SameTime calcola i tempi, le funzioni di cottura e tutti i parametri affinchè 3 alimenti possano risultare pronti allo stesso momento



La tecnologia inverter permettere di generare le microonde in modo continuo e alla potenza desiderata Il flusso costante, senza cicli on e off, permette di controllare in maniera precisa la temperatura, ridurre i tempi, evita sprechi di energia e permette di ottenere eccellenti risultati di cottura, scongelamento e riscaldamento, grazie alla minor differenza tra temperatura al cuore e in superficie negli alimenti



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



La tecnologia del doppio camino crea uno speciale flusso d'aria all'interno della cavità che riduce la condensa all'interno della cavità durante le cotture a microonde, dove la cavità è fredda e il cibo è caldo



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.





Cotture in deltaT II forno imposta automaticamente la temperatura della cavità ad una temperatura predefinita (denominata deltaT) superiore alla temperatura al cuore rilevata dalla sonda. Quando la sonda rileva un grado in più al cuore, il forno aumenta automaticamente di un grado anche la sua temperatura interna. Il forno offre la possibilità di scegliere tra tre diverse modalità di cottura deltaT (lenta, media e veloce) e di impostare qualsiasi temperatura al cuore desiderata. Un concentrato di tecnologia che permette di ottenere prodotti teneri, succosi, sani e di altissima qualità.



Funzione per sciogliere burro e cioccolato senza utilizzare il bagnomaria



Funzione per ammorbidire burro e formaggi E' utile per portare velocemente a temperatura di servizio i dolci congelati La funzione può essere utilizzata anche per ammorbidire il gelato



Funzione dedicata alla preparazione dei popcorn in busta