

SO4104S4PB3



| | |
|----------------------------|------------------|
| Categoria | 45 cm |
| Famiglia | Forno |
| Vitality system | Sì |
| Alimentazione | Elettrico |
| Fonte di calore | Elettrico |
| Metodo di Cottura | Vapore Combinato |
| Piattaforma Galileo | Steam100 Pro |
| Sistema di pulizia | Vapor Clean |
| Codice EAN | 8017709344221 |



Estetica

| | | | |
|--------------------------|--------|------------------------|---------------|
| Estetica | Linea | Tipo serigrafia | Simboli |
| Colore | Nero | Porta | Tuttovetro |
| Design | Piatto | Maniglia | Linea minimal |
| Materiale | Vetro | Colore maniglia | Nero |
| Tipo vetro | Clear1 | Logo | Serigrafato |
| Colore serigrafia | Grigio | | |

Comandi



| | | | |
|----------------------------|--------------------|--------------------------|---|
| Nome display | VivoScreen | N° lingue display | 20 |
| Tecnologia display | TFT | 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) |
| Regolazione comandi | Full touch evoluto | | |











Programmi / Funzioni forno principale

| | |
|----------------------------------|-------------|
| N° funzioni di cottura | 20 |
| Programmi automatici | 150 |
| Livelli di umidificazione | 3 + manuale |






Ricette personalizzabili

10






Funzioni cottura tradizionali

| | | |
|--|---|--|
|  Statico |  Ventilato |  Termo-ventilato |
|  Turbo |  Eco |  Grill largo |
|  Grill largo ventilato |  Base |  Base termo-ventilata |
|  Pizza | | |





Funzioni di cottura con impulsi di vapore

| | | |
|--|--|---|
|  Ventilato |  Base termo-ventilata |  Termo-ventilato |
|  Turbo |  Grill ventilato | |

Funzioni di cottura con vapore

| | | |
|---|---|---|
|  Vapore |  Ventilato |  Termo-ventilato |
| Base termo-ventilata |  Riscaldamento e rigenerazione |  Sous Vide |


Altre funzioni vapore

| | | |
|--|---|--|
|  Pulizia serbatoio |  Scarico acqua |  Carico acqua |
|  Decalcificazione | | |

Altre funzioni

| | | |
|--|--|--|
|  Scongelamento a tempo |  Scongelamento a peso |  Lievitazione |
|  Cottura su pietra |  BBQ |  Air-Fry |
|  Mantenimento a caldo |  Scaldastoviglie |  Sabbath |

Funzioni pulizia

| |
|--|
|  Vapor clean |
|--|

Opzioni



| | |
|--|--|
| Opzioni di programmazione tempo | Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico |
| Contaminuti | Sì |
| Contaminuti impostabili | 1 |

| | |
|------------------------------------|----|
| Cotture in DeltaT | Sì |
| Modalità showroom / fiera | Sì |
| Modalità video demotutorial | Sì |

| | | | |
|---------------------------|---|---------------------------------|---|
| Impostazioni | Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni | Touch guide | Sì, a pressione prolungata su display |
| Cottura con sonda | Sì | Cronologia | Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate |
| Multi-step cooking | Sì, fino a un sequenza di 2 cotture | Pre-riscaldamento rapido | Sì |
| Smart cooking | Sì | Instant GO | Sì |
| SameTime | Sì | | |

Caratteristiche Tecniche



| | | | |
|---|---------------------------|--|--------------------------|
| Temperatura minima | 30 °C | Porta smontabile | Sì |
| Temperatura massima | 250 °C | Porta interna tuttovetro | Sì |
| N° di ripiani | 2 | Vetro interno removibile | Sì |
| Ventola | Singola | N° vetri porta totale | 3 |
| N° di luci | 2 | Soft Close | Sì |
| Tipo di luce | LED | Soft Open | Sì |
| Potenza luce | 5 W | Camino | Variabile |
| Accensione luce all'apertura porta | Sì | Sistema di raffreddamento | Centrifugo |
| Resistenza suola - Potenza | 1200 W | Condotto di Raffreddamento | Singolo |
| Resistenza cielo - Potenza | 1000 W | Intervallo vapore | 20 - 100% |
| Resistenza grill - Potenza | 1700 W | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 214x462x397 mm |
| Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W | Regolazione della temperatura | Elettronica |
| Resistenza circolare - Potenza | 2000 W | Materiale della cavità | Smalto Ever Clean |
| Interruzione resistenze all'apertura della porta | Sì | Carico acqua | Fill&Hide 2 , automatico |
| Apertura porta | A ribalta | Capacità serbatoio | 2 l |
| Porta | a temperatura controllata | | |

Prestazioni / Etichetta Energetica



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Classe di efficienza energetica | A++ | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 1.58 MJ |
| Volume netto della cavità | 41 l | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 0.44 kWh |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale | 0.80 kWh | Numero di cavità | 1 |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale | 2.88 MJ | Indice di efficienza energetica | 61.1 % |

Dotazione Accessori Inclusi

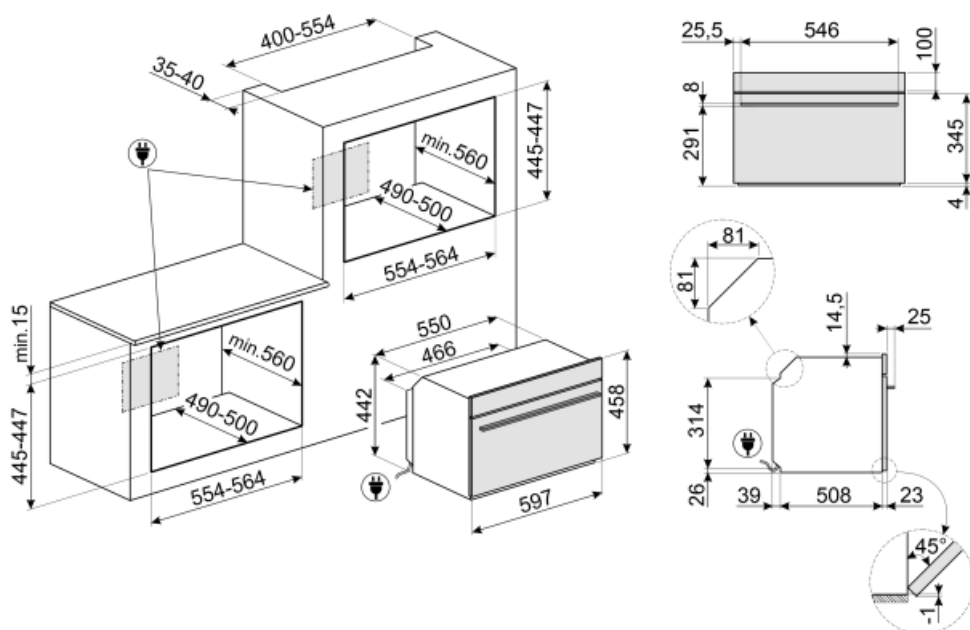


| | | | |
|------------------------------------|---|--|----------------|
| Griglia con stop (inox, ribassata) | 1 | Bacinella Inox traforata (40 mm) | 1 |
| Bacinella smaltata (50mm) | 1 | Guide Telescopiche ad Estrazione Totale (inox) | 1 |
| Griglia inserto bacinella | 1 | Sonda di temperatura | Si, multipunto |
| Bacinella Inox (20 mm) | 1 | | |

Collegamento Elettrico

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

| | |
|---------------------------------|----------|
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Lunghezza cavo di alimentazione | 150 cm |



Accessori non inclusi

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.



PR3845X

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



BX640PL

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



ET50

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



ET20

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



PALPZ

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.



GTTV2

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



GTP2

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



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



BX640

Bacinella per forno a vapore non forata. Capacità 2,7 l. Idonea alla cottura in acqua o sugo di pietanze come riso, pasta o altri cereali. Acciaio inox, H40xL455xP176 mm



BN620-1

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



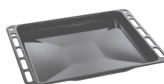
BBQ

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.



BN640

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



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 indicato per carne e formaggi; il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggestiva anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



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



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.



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.



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.



Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggestiva anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



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.



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



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



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica 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.



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.



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 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.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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.



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.



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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



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.



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 dall'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 arrostiti di vitello, anatra arrostito 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. È 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 arrostiti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Rigenerazione: La funzione di rigenerazione consente di portare gli alimenti, generalmente precotti e confezionati, alla temperatura di consumo mantenendo inalterata la qualità del cibo.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è 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
-  Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.
-  il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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
-  Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, 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
-  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%
-  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.
-  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.
-  Pulizia serbatoio: Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.
-  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.

-  Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbucatura della cavità una piccola dose di acqua.
-  Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch
-  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
-  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 affinché 3 alimenti possano risultare pronti allo stesso momento
-  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.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.
-  Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.
-  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.
-  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.
-  Cotture in deltaT Il 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.