

**VANTAGGI DEL FORNO A VAPORE
E TERMOVENTILATO**
cibi più sani e leggeri
tempi di cottura ridotti
scalda senza seccare
cottura multilivello uniforme



Forno multifunzionale 7 in 1: forno a vapore, forno termoventilato, forno ventilato, forno tradizionale, friggitrice ad aria, yogurtiera, essiccatore. Serbatoio d'acqua da 1,45L. Pannello comandi touch con display LED. Temperatura regolabile da 30° a 230°C. 9 funzioni di cottura personalizzabili, 48 programmi di cottura preimpostati per preparare tante gustose ricette diverse, ogni volta con risultati perfetti. Programma automatico di decalcificazione. Sicurezza bambini. Grazie a questo forno combinato a vapore porterai nella tua cucina questa tecnica di cottura professionale: mentre il calore rosola e rende più croccante l'esterno, il vapore trattiene l'umidità all'interno. Il forno a vapore è senza dubbio il modo più sano per cuocere: piatti incredibilmente succulenti a base di carne, pesce, verdura, senza dimenticare i dolci! Il forno termoventilato permette di cuocere diverse pietanze contemporaneamente sui vari ripiani, in modo uniforme e senza il rischio di mescolare odori e sapori. Accessori: teglia, griglia, girarrosto, pinza per girarrosto, vaschetta raccogli acqua, guanto. Ricettario incluso nella confezione.

Multifunctional 7 in 1 oven: steam oven, fan forced oven, fan assisted oven, static oven, air fryer, yoghurt maker, dehydrator. 1,45L water tank. Touch control panel with LED display. Adjustable temperature from 30° to 230°C. 9 customizable cooking functions, 48 preset cooking programs to prepare many different tasty recipes with perfect results. Automatic descaling program. Child safety. Thanks to this combined steam oven you will bring a professional cooking technique into your kitchen: while the heat browns and makes the outside more crisp, the steam retains the moisture inside. The steam oven is undoubtedly the healthiest way to cook: dishes incredibly succulent with meat, fish, vegetables, without forgetting the desserts! The forced fan oven allows you to cook different dishes at the same time on the various shelves, evenly and without the risk of mixing smells and flavours. Accessories: baking tray, grill, rotisserie, rotisserie tong, water tray, glove. Recipe book included.



MIST 400	AR6440VD
Forno a vapore - Steam oven	●
Forno termoventilato - Fan forced oven	●
Forno ventilato - Fan assisted oven	●
Forno statico - Static oven	●
Friggitrice ad aria - Air fryer	●
Essiccatore - Dehydrator	●
Yogurtiera - Yogurt maker	●
(L)	31
Classe di efficienza energetica (in una gamma da A+++ a D) <i>- Energy efficiency class (in a range from A+++ to D)</i>	A
(V)	220-240
(Hz)	50-60
(W)	2100-2400
Classe - Class	I
Protezione IP - IP protection	IPX0
Temperatura regolabile - Adjustable temperature (min-max °C)	30-230
Dimensioni scomparto LxPxH - Compartment size LxDxH (cm)	39 x 34 x 27,5
Porta con doppio vetro - Double glass door	●
Funzioni di cottura - Cooking functions	(vapore) (sopra + sotto + termoventilazione) (sopra + sotto) (sopra + ventilazione) (termoventilazione) (vapore + termoventilazione) (termoventilazione + girarrosto) (sopra + girarrosto) ----- (steam) (top + bottom + fan forced) (top) (top + bottom) (top + fan) (fan forced) (steam + fan forced) (fan forced + rotisserie) (top + rotisserie)
Programmi di cottura - Cooking programs (Nr.)	48
Luce - Inner light	●
Display	●
Timer (min)	5 - 480
Funzione avvio ritardato - Time delay function (hh:mm)	0:05 - 24:00
Leccarda - Drip pan (cm)	38,7 x 29
Griglia - Grid (cm)	38,7 x 29
Girarrosto - Roaster	●
Pinza per girarrosto - Tong for rotisserie	●
Serbatoio - Tank (L)	1,45
Vaschetta di raccolta dell'acqua - Water tray	●
Guanto - Glove	●
Peso Netto - Net weight (kg)	21,8
Peso Lordo - Gross weight (kg)	26
Dimensioni prodotto LxPxH - Product size LxDxH (cm)	52,6 x 50 x 44
Imballo singolo - Giftbox (cm)	60,5 x 55,5 x 50
Pezzi per master - Pcs per master	1
EAN CODE	8004032112306