

SO4104APG



| | |
|------------------|---------------|
| קטגוריה | ס"מ 45 |
| משפחת מוצרים | תנור |
| מערכת חיוניות | כן |
| אספקת חשמל | חשמלי |
| מקור חום | חשמל |
| שיטת בישול | Multitech |
| טכנולוגיית קיטור | Omnichief |
| מערכת ניקוי | ניקוי באדים |
| קוד EAN | 8017709326784 |



אסתטיקה

| | | | |
|--------------|--------------|-------------------|-----------------|
| סדרה עיצובית | Linea | סוג זכוכית | שקוף |
| צבע | Neptune Grey | Serigraphy colour | Black |
| גימור | מאט | דלת | זכוכית מלאה |
| Design | Flat | ידיית | Linea minimal |
| גימור | כסף | צבע ידיית | מתכת ושחור סאטן |
| חומר | זכוכית | Logo | Applied |

למשפחת תנורים



| | | | |
|---------------|---------------|----------------|---|
| שם צג | VivoScreen | מס' שפות תצוגה | 20 |
| טכנולוגיית צג | TFT | שפות תצוגה | 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) |
| הגדרות בקרות | מגע מלא מתקדם | | |

תוכניות / פונקציות

| | |
|--------------------|----------|
| מס' פונקציות בישול | 26 |
| תוכניות אוטומטית | 150 |
| רמות בסיוע קיטור | ידני + 3 |






מתכונים בהתאמה אישית

10

פונקציות בישול רגילות

- | | | |
|---|--|---|
|  סטטי |  בסיוע מאוורר |  מעגלי |
|  טורבו |  חסכוני |  גריל גדול |
|  (גריל מאוורר) גדול |  בסיס |  מעגלי + תחתון |
|  פיצה | | |

פונקציות בישול עם קיטור פעימות

- | | | |
|---|---|---|
|  בסיוע מאוורר |  מעגלי |  מעגלי + תחתון |
|  טורבו |  גריל מאוורר | |





פונקציות בישול עם קיטור

- | | | |
|--|--|---|
|  קיטור |  בסיוע מאוורר |  מעגלי |
| מעגלי + תחתון |  סו-ויד | |

פונקציות קיטור אחרות

- | | | |
|---|---|---|
|  ניקוי מכל |  יציאת מים |  כניסת מים |
|  הסרת אבנית | | |

פונקציות מיקרוגל



- | | | |
|---|--|---|
|  מיקרוגל |  בסיוע מאוורר |  מעגלי |
|  מיקרוגל + גריל | מיקרוגל + מעגלי + תחתון | |

Multitech פונקציות


Multitech

Twintech

פונקציות אחרות

- | | | |
|--|--|--|
|  הפשרה לפי זמן |  הפשרה לפי משקל |  התפחה סופית |
|  בישול על אבן |  ברביקיו |  צלייה באוויר |
|  המסה |  לבן & |  פופקורן |
|  שמירה על חום |  רשת/מחמם צלחות |  שבת |

פונקציות ניקוי

 ניקוי באדים

אפשרויות



| | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------|---|
| אפשרויות הגדרת זמן | השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול | SameTime | כן |
| תזכורת דקות | כן | בישול DeltaT | כן |
| טיימר | 3 | אפשרות הדגמה בחנות | כן |
| נעילת בקרות / בטיחות ילדים | כן | מצב הדגמה להדרכה | כן |
| אפשרויות אחרות | שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים | מדריך מגע | כן |
| בישול עם מדחום בחוץ | כן | כרונולוגיה | כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש |
| בישול רב-שלבי | כן, עד 2 פסים | קדם חימום מהיר | כן |
| בישול חכם | כן | הפעלה מיידית | כן |

מאפיינים טכניים



| | | | |
|-----------------------------------|-------------|---------------------------------------|----------------------|
| טמפרטורה מינימלית | 30 °C | מס' כולל של דלתות זכוכית | 4 |
| טמפרטורה מרבית | 250 °C | צירים לסגירה רכה | כן |
| מספר המדפים | 2 | פתיחה רכה | כן |
| סוג המדפים | רשתות מתכת | אינורטר | כן |
| מס' מאווררים | 1 | מבחש | כן |
| מס' נורות | 1 | תרמוסטט בטיחות | כן |
| סוג נורה | LED | ארובה | כפול |
| הספק נורה | 3 W | מערכת קירור | צנטריפוגלי |
| אור כשהדלת פתוחה | כן | Cooling duct | Double |
| גוף חימום תחתון - הספק | 1200 W | Speed Reduction | Yes |
| גוף חימום עליון - הספק | 1000 W | Cooling System | |
| אלמנט גריל - הספק | 1700 W | נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי | כן |
| גריל גדול - הספק | 2700 W | טווח קיטור | 20 - 100% |
| גוף חימום מעגלי - הספק | 1400 W | מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג) | 214x462x397 mm |
| החימום מושהה כשהדלת פתוחה | כן | בקרת טמפרטורה | אלקטרוני |
| סוג פתיחת דלת | פתח סטנדרטי | חומר תא התנור | אמייל נקי תמיד |
| דלת | קריר | טעינת מים | Fill&Hide 2, אוטומטי |
| דלת פנימית מזכוכית לחלוטין | כן | קיבולת המכל | ליטר 2 |

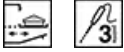
תווית חשמל / ביצועים



הנפח הנקי של תא התנור 40 l
מספר חללי תנור 1

הספק יעיל של המיקרוגל 900 W

אביזרים כלולים



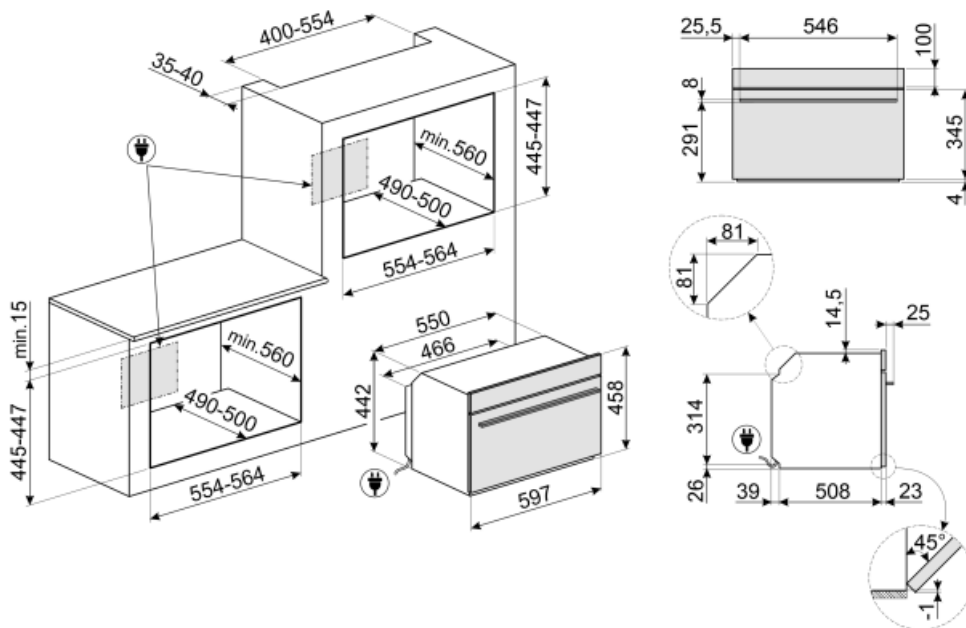
רשת עם מעצור אחורי 1
(אינוקס, קעורה)
מגש עמוק בציפוי אמיל (50 מ"מ) 1
רשת להכנסה 1
(מגש נירוסטה, 20 מ"מ) 1

1 מגש עמוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ)
1 מגש זכוכית
1 מסילות טלסקופיות, הוצאה (מלאה אינוקס)
כך, נקודות מרובות בחון טמפרטורה

חיבור חשמלי

מתח 220-240 V
זרם 13 A
הספק נקוב 3000 W

תדר (Hz) 50/60 Hz
אורך כבל חשמל 150 cm



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת



ET50

מגש מצופה אמיל, עומק 50 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



GT1P-2

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ. חומר: AISI 430 מ"מ. חומר: נירוסטה.



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ













































GTTV2





















Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.








Symbols glossary (TT)

| | |
|--|---|
|  <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p> |  <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p> |
|  <p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.</p> |  <p>פונקציית הסרת אבנית: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבנית במכל ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.</p> |
|  <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p> |  <p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p> |
|  <p>חשמלי</p> |  <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p> |
|  <p>יש "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי Fresh Touch הודות לשילוב של קירור משיק זכוכית פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של בנוסף להענקת C.הדלת נשמרת מתחת ל-50° בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</p> |  <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p> |
|  <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p> |  <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים.</p> |
|  <p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p> |  <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p> |
|  <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p> |  <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בבישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p> |
|  <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p> |  <p>מיקרוגל: חודר ישירות למזון, מיקרוגלים מבשלים מהר מאוד בתוך חיסכון משמעותי בחשמל. מתאים לבישול ללא שומן, מסוגלים גם להפשיר ולחמם מזון ללא שינוי המראה והניחוח המקוריים שלו. ניתן לשלב את פונקציית המיקרוגל עם פונקציות רגילות וכל היתרונות שנובעים מכך. מושלם לכל סוגי המזון.</p> |
|  <p>בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום בבישול עם המאוורר והמיקרוגל.</p> |  <p>מיקרוגל + אלמנט גריל: השימוש בגריל יוצר השחמה מושלמת של המשטח החיצוני של המזון. פעולת המיקרוגל מאפשרת בישול בזמן קצר של החלק הפנימי של המזון.</p> |

| | |
|---|--|
|  <p>מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית המיקרוגל מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.</p> |  <p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש Smeg באבן פיצה של.</p> |
|  <p>FUN_SOUS_VIDE_72dpi</p> |  <p>בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוגי המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמר את המאפיינים התזונתיים והאורגנולפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שומן, חימום מזון ללא ייבוש. הקיטור מושלם לבישול בו-זמני של מזונות שמחייבים זמני בישול שונים.</p> |
|  <p>מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.</p> |  <p>אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור.</p> |
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p> |  <p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</p> |
|  <p>מאוורר עם גריל עם סיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מ</p> |  <p>מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.</p> |
|  <p>מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחימום חוזר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפריך בלי לייבש את המילוי הודות ללחות הנוספת שבתא התנור.</p> |  <p>מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.</p> |
|  <p>טורבו בסיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המקורמלים המוכרים והאהובים.</p> |  <p>מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 45 ס"מ - הפתרון המושלם למילוי הצרכים של מטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.</p> |
|  <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.</p> |  <p>בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק.</p> |
|  <p>מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אאוור ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין.</p> |  <p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p> |
|  <p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל.</p> |  <p>מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגה את המידע על הפונקציה שלו.</p> |

| | |
|--|--|
|  <p>לתא התנור 2 רמות בישול שונות.</p> |  <p>מערכת בישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומשקלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות ייערכו אוטומטית.</p> |
|  <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p> |  <p>להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים.</p> |
|  <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p> |  <p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p> |
|  <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>...</p> |
|  <p>...</p> |  <p>חלוקה פעילה ונשלטת של המיקרוגל. מאוורר הערבוב של המיקרוגל מחלק את הגלים באופן אחיד בתנור ומפחית את הצורך בצלחת מסתובבת.</p> |
|  <p>בחון טמפרטורה רב-נקודתי מזהה את הטמפרטורה בשלוש נקודות. פירוש הדבר הוא שלא רק טמפרטורת הליבה נמדדת אלא גם הטמפרטורה באזורים אחרים. התנור יעבד את כל הנתונים האלה כדי למנוע בישול לא אחיד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון מקצועי, כמו במסעדה.</p> |  <p>Galileo Multi Cooking רק באמצעות טכנולוגיית אפשר לשלב עד שלוש טכנולוגיות שונות ולהפיק מהן את המרב: קיטור, מיקרוגל ובישול בהסעת חום. תנורים מהדור הזה יכולים להשתמש באחת מהשיטות האלה בנפרד או לשלבן לפי הצורך. הם פועלים לפי גישת הבישול האופקי (רב-שלבי) שבה טכניקות בישול שונות מסודרת לפי סדר מסוים, וגישת בישול אופקי (ריבוי טכנולוגיות) שבה קיים שילוב חופשי לחלוטין של שלוש הטכנולוגיות בה-בעת. בישול בקיטור הוא בריא, במיקרוגל הוא מהיר ובישול מסורתי מפיק תוצאות פריכות. התנור יודע כיצד לתזמן אותן להשתמש בהן בחוכמה כדי להבטיח תוצאות מעולות וחיסכון של עד 70% בזמן הבישול בהשוואה לבישול רגיל.</p> |
|  <p>מערכת מילוי המים מיועדת לשפר את האסתטיקה של התנור. ניתן להסיר בקלות את צינור המילוי והריקון מהתנור ולמלא את המים מחדש בכל עת במחזור הבישול, בלי לפתוח את הדלת, מה שמבטיח קיטור בלי סוף.</p> |  <p>הדרך המושלמת לתפריט מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא הגדול יכול להכיל מספר סוגים של מזון בו-זמנית, שניתן לבשל ללא החלפת ריחות. הזרימות התרמודינמיות נחקרו ביסודיות ומבטיחות בישול אחיד בכל הרמות. מחשב את הזמנים, פונקציות SameTime האלגוריתם הבישול וכל הפרמטרים כך ששלושה סוגי מזון יהיו מוכנים בו-זמנית.</p> |
|  <p>טכנולוגיית האינורטר מאפשרת ליצור באופן מתמשך גלי מיקרו בעוצמה הרצויה. הזרימה הרציפה, ללא מחזורי הפעלה וכיבוי, מאפשרת לשלוט באופן מדויק בטמפרטורה, לקצר זמנים, למנוע בזבז של חשמל ולהשיג תוצאות בישול, הפשרה וחימום מעולות, הודות להבדל קטן יותר בין טמפרטורת הליבה והחלק החיצוני של המזון.</p> |  <p>פונקציית בישול ייעודית לברביקו בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עסיסיות ופריכות בתנור עם טעם אופייני של צלייה. הצד עם הפסים מתאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החלק מתאים לדגים, פירות ים וירקות.</p> |
|  <p>AIRFRY פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.</p> |  <p>פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות PPR2 מידות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקויטים.</p> |

-  טכנולוגיית הארובה הכפולה יוצרת זרימת אוויר מיוחדת בתוך התא שמפחיתה את העיבוי בתא במהלך בישול מיקרוגל, שבו התא קר אך המזון חם
-  התנור מגדיר אוטומטית את DeltaT בישול הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה שגבוהה מטמפרטורת הליבה, (DeltaT מראש) בשם שהבחון תיעד. כשהבחון מזהה מעלה אחת יותר בליבה, התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מציע אפשרות DeltaT-לבחירה בין שלושה מצבי בישול שונים ב (איטי, בינוני ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה) הרצויה. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצרים רכים, עסיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר
-  פונקציה להמסת חמאה ושוקולד ללא שימוש ב"אמבט מרים"
-  פונקציה לריכוך חמאה וגבינה. שימושית לחימום מהיר של קינוחים קפואים לפני ההגשה. ניתן להשתמש בפונקציה הזו לריכוך גלידה
-  פונקציה להכנה של פופקורן בשקיות