

# SO4104APG



<b>Kategori</b>	Kompakt 45 cm
<b>Produktserien</b>	Ovn
<b>Vitalitetssystem</b>	Ja
<b>Strømkilde</b>	Elektrisk
<b>Varmekilde</b>	Elektrisk
<b>Matlagingsmetode</b>	Multitech ovn
<b>Galileo platform</b>	Omnichef
<b>Rensesystem</b>	Damprens
<b>EAN-kode</b>	8017709326784



## Estetisk linje

<b>Estetikk</b>	Linea	<b>Glass Type</b>	Clear1
<b>Farge</b>	Neptune Grey	<b>Farge på silketrykk</b>	Sort
<b>Finish</b>	Matt	<b>Dør</b>	Helglass
<b>Design</b>	Flat	<b>Håndtak</b>	Linea minimal
<b>Overflate komponenter</b>	Sølv	<b>Håndtak farge</b>	Satin metall og sort
<b>Materiale</b>	Glass	<b>Logo</b>	Anvendt

## Kontroller



<b>Displaynavn</b>	VivoScreen	<b>Antall visningsspråk</b>	20
<b>Displayteknologi</b>	TFT	<b>Visningsspråk</b>	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)
<b>Kontrollinnstilling</b>	Avansert full touch		











## Programmer/funksjoner

<b>Antall tilberedningsfunksjoner</b>	26
<b>Automatiske programmer</b>	150
<b>Damp assisterte nivåer</b>	3 + manuell






Oppskrifter tilpasses

10






**Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner**

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  Statisk            |  Vifte assistert |  Varmluft                      |
|  Turbo              |  Eco             |  Stor grill                    |
|  Vifte grill (stor) |  Underverme      |  Varmluft (Pizza/pai funksjon) |
|  Pizza              |   |   |





**Tilberedningsfunksjo med pulsert damp**

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  Bunnelementet + Øvre element                    |  Sirkulasjon + knapp + vifte |  Varmluft + vifte |
|  Turbo (varmluft underverme + overvarme + vifte) |  Halv grill + vifte          |  |





**Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi**

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Manuell damp                |  Damp + bunn + øvre + vifte |  Damp + varmluft + vifte |
|  Sirkulasjon + knapp + vifte |  Sous Vide                  |   |

**Andre dampfunksjoner**

- |   |   |  |
|---|---|--|
|  Beholderrens |  Vann utgang |  Inngang vann |
|  Avkalking    |   |  |

**Mikrobølgeovn funksjoner**

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  Mikrobølgeovn         |  Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte |  Mikrobølgeovn + varmluft + vifte |
|  Mikrobølgeovn + grill | Mikrobølger + Sirkulær + Bunn   |  |

**Mikrobølgeovn funksjoner**


Multitech

Twintech

## Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Steinsteking	 BBQ	 Air-Fry
 Smelt	 Soft	 Popcorn
 Varmholdingsfunksjon	 Tallerkenvarmere	 Helgeinnstilling

## Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

## Funksjoner



<b>Tidsinnstillingsvalg</b>	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	<b>SammeTid</b>	Ja
<b>Timer</b>	Ja	<b>DeltaT-tilberedning</b>	Ja
<b>Tidsur</b>	3	<b>Demomodus</b>	Ja
<b>Kontroller med barnelås</b>	Ja	<b>Demo-opplæringssett</b>	Ja
<b>Andre muligheter</b>	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Luminosità, Toner, Volum toni	<b>Touch guide kronologi</b>	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet
<b>Matlaging med steketermometer</b>	Ja	<b>Rask forvarming</b>	Ja
<b>Flerstegstilberedning</b>	Ja, opptil 2 steg	<b>Forvarming administrasjon</b>	Ja
<b>Smart komfyr</b>	Ja		

## Tekniske egenskaper



<b>Laveste temperatur</b>	30 °C	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Høyeste temperatur</b>	250 °C	<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	2	<b>Myk åpen</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Vekselretter</b>	Ja
<b>Type lampe</b>	LED	<b>Rører</b>	Ja
<b>Lett effekt</b>	3 W	<b>Skorsten</b>	Dobbelt
<b>Lys når døren åpnes</b>	Ja	<b>Kjølesystem</b>	Sentrifugal
<b>Sirkulerende varmeelement - Strøm</b>	1200 W	<b>Kjøledyse</b>	Dobbelt
<b>Øvre varmeelement - Strøm</b>	1000 W	<b>Hastighetsreduksjon kjølesystem</b>	Ja
<b>Grillelement - styrke</b>	1700 W	<b>Døren er låst under pyrolytisk rens</b>	Ja
<b>Stor grill - effekt</b>	2700 W	<b>Dampområde</b>	20 - 100%

Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	214x462x397 mm
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Temperaturkontroll	Elektronisk
Dør åpning type	Standard åpning	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Dør	Kjøledør	Vann opplasting	Fill&Hide 2, automatisk
Innerdør i helglass	Ja	Tank kapasitet	2 l

## Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom	40 l	Mikrobølgeeffekt	900 W
Antall ovnsrom	1		

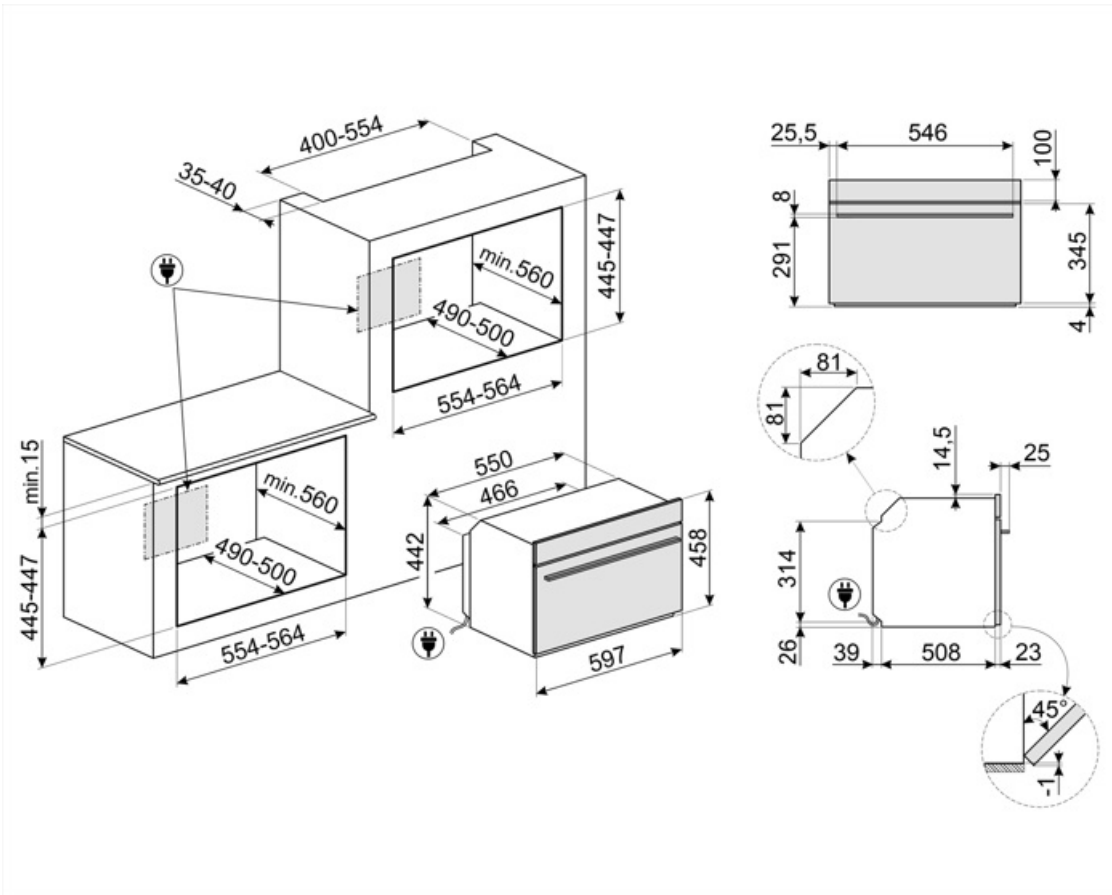
## Standardtilbehør



Rist med bakre stopp	1	Perforert brett i rustfritt stål (40 mm)	1
Emaljert dypt brett (50mm)	1	Brett i glass	1
Ristinnsats for brett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Brett med rustfritt stål-effekt	1	Steketermometer	Ja, flerpunkt

## Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	13 A	Lengde på ledning	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

Sort mellomlist for stablede ovner



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnert for gassovner hvis de settes rett på risten.



### ET50

Emaljert brett, 50mm dypt



### ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### 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

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



### 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

Emaljert brett, 20 mm dypt



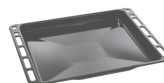
### BBQ

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

Emaljert brett, 40mm dypt

















## 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)

-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Avkalkingsfunksjon: Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.
-  Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å stekte alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



-  **ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hulle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  **Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  **Steking med samtidig bruk av varmeelement kombinert med vifte og mikrobølger.**
-  **Vifte kombinert med tradisjonell steking,** hvor varme genereres både oven- og nedenfra for å gi jevn varme. Ved å legge til mikrobølgefunksjonen oppnår man samme stekerresultat på kortere tid.
-  **Sousvide-tilberedning:** Dampfunksjon for perfekt steking av sousvide-retter. Fremhever smaken til retten og holder den utseende og næringsinnhold uforandret. Vakuum-steking (Sous Vide) som gjøres ved hjelp av dampovn er også en utrolig sunn og genuin måte å tilberede mat på. Sous Vide er en matlagingsteknikk som effektivt overfører damp til maten, unngår tap av smak som følge av oksidering, samt fordamping av næringsstoffer og fuktighet under steking. Sous Vide gir også bedre kontroll over mattilberedningen sammenlignet med tradisjonelle metoder, noe som gir et jevnt resultat. Gjør det også mulig å steke ved en lavere temperatur enn tradisjonelle metoder.
-  **Fun assistert + Damp:** Intens og homogen matlaging. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Dampen som tilføres gjør at man beholder matens organoleptiske egenskaper og steker den bedre på innsiden, noe som gjør maten sprøere og mer fordøyelig. Ideell for kalvestek, andestek og helstekt fisk.
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  **Mikrobølger:** Ved å penetrere rett inn i kjøttet vil mikrobølger tilberede maten svært fort og med betydelig energisparing. Egnet for steking uten fett, men også til tining og varming av mat uten å endre den opprinnelige utseende og aroma. Mikrobølgefunksjonen kan også kombineres med konvensjonelle funksjoner med alle de resulterende fordeler. Ideell for alle typer mat.
-  **Mikrobølge + grillelement:** Bruk av grill resulterer i perfekt bruning utvendig. Mikrobølgene gjør det mulig å steke maten innvendig på kort tid.
-  **Pizzafunksjon:** Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.
-  **Dampsteking:** Er en naturlig måte for å steke et hvilket som helst produkt, fra grønnsaker til dessert, for slik å beholde de næringsmessige og organoleptiske egenskaper i ingrediensene. Ideell for steking uten fett, for å varme opp mat uten tørking. Damp er ideell for samtidig tilberedelse av retter som har behov for forskjellige steketider.
-  **Sirkulær + Damp:** Tilføring av damp til termoventilert steking gir bedre konservering av matens organoleptiske egenskaper. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker. Ideell for tilberedelse av stek, kylling og baking av hevede kaker og brød.

- |  |   |
|--|---|
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>   |  <p>Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.</p>  |
|  <p>Vifte med grillpulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.</p>                |  <p>Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av steking gir den velkjente stekeskorpen.</p>   |
|  <p>Sirkulær + nedre element pulsert damp: Ideell for gjenoppvarming av pai og quiche. Denne funksjonen vil gi ny sprøhet til bunnen, mens fyllet ikke vil tørke ut grunnet den ekstra fuktigheten som befinner seg i stekekammeret.</p> |  <p>Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av steking gir den velkjente stekeskorpen.</p>   |
|  <p>Turbo-pulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.</p>                         |  <p>Kompakte apparater med en høyde på 45 cm - perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.</p>   |
|  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>   |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>  |
|  <p>Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.</p>   |  <p>Temperatursonde: Med temperatursonden er det mulig å tilberede steker, ryggstykker og kjøtt av forskjellig opprinnelse og størrelse på perfekt måte. Sonden vil faktisk forbedre tilberedelsen, takk være den presise kontrollen av temperaturen i kjernen av retten. Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig</p> |
|  <p>Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden</p>   |  <p>Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.</p>  |
|  <p>SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.</p>   |  <p>Funksjon som løser enhver tvil. Mer enn 100 popup-vinuder som kan åpnes med et langt trykk på hvert ikon, gir informasjon om bruk av displayet og steking.</p>   |
|  <p>Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.</p>  |  <p>Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten.</p>   |

-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  **Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  **Vapor Clean:** En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  ...
-  **INSTANT GO:** Aktivisering av denne funksjonen gjør det mulig å starte matlagingen umiddelbart. Forvarming er inkludert i steketiden og ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur. Særlig egnet for frossen mat.
-  **Multipunkt-temperatursonden** har tre deteksjonspunkter. Dette betyr at den ikke bare leser av kjernetemperaturen, men også temperaturen på andre steder. Ovnen vil prosessere all disse dataene for å unngå ujevn steking. På denne måten kan hvert produkt stekes med en profesjonell restaurantstil.
-  **Vanninnløpet** er spesielt utformet for å fremme ovnens estetiske uttrykk. Innløpet og utløpet på ovnen kan fjernes og vann fylles på når som helst i løpet av stekesyklusen uten behov for å åpne døren, noe som garanterer ubegrenset tilgang til damp.
-  For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.
-  **Elektronisk kontroll:** Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **Varmeholding:** Funksjonen holder den tilberedte maten varm.
-  **Aktiv og kontrollert mikrobølgefordeling.** Microwave Stirrer viften fordeler bølgene jevnt inne i ovnen, noe som reduserer behovet for tallerken.
-  Kun med Galileo Multi Cooking teknologi er det mulig å kombinere opptil tre forskjellige teknologier og ta det beste fra dem alle: damp, mikrobølger, konveksjonssteking. Ovner i denne generasjonen kan bruke enhver av disse stekemetodene individuelt, eller de kan kombineres etter ønske. Både ved å bruke en horisontal tilnærming (multistep) hvor de forskjellige steketeknikkene settes opp etter hverandre, og en vertikal tilnærming (multitech) hvor man har en fri kombinasjon av de tre samtidig. Damp er sunt, mikrobølger er hurtige og tradisjonell steking gir et sprøtt resultat. Ovnen vet hvordan disse doseres og bruker dem klokt for å garantere et innovativt resultat med tidsbesparelse på opptil 70% i forhold til tradisjonell steking
-  Den perfekte måten å tilberede en komplett meny i noen få enkle steg med en betydelig tidsbesparelse. Det store kammeret har plass til forskjellige typer mat samtidig, som kan stekes uten at duftene blander seg. De nøye studerte termodynamiske strømningene sikrer jevn steking på samtlige nivåer. SammeTid-algoritmen kalkulerer tiden, stekefunksjonene og alle parametrene, slik at tre retter kan være klare samtidig



Vekselrettert teknologi gjør det mulig å generere mikrobølger kontinuerlig og ved ønsket effekt. Den konstante strømmingen, med av- og på-sykluser, gir nøyaktig kontroll over temperaturen, reduserer tidsbruken, unngår energisløsing, og gjør det mulig å oppnå ypperlige resultater både med steking, tining og gjenoppvarming, takket være mindre forskjeller mellom kjerne- og overflatetemperaturen i maten



Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



Dobbel skorsteinsteknologi skaper en spesiell luftstrøm inne i kammeret som reduserer kondensen i forbindelse med bruk av mikrobølger, hvor kammeret er kaldt men maten er varm



Funksjon for smelting av smør og sjokolade uten å bruke vannbad



Funksjon for tilberedelse av popcorn i pose



Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Eget for å gjenskape saftige og sprøstekte retter med den typiske smaken av grillet mat. Den rillede siden er spesielt egnet for kjøtt og ost. Den glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



Tilpasset stekefunksjon for rektangulær ildfast stein PPR2. Dimensjoner ideelle for steking av pizza, og gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



DeltaT-tilberedning Ovn stiller automatisk inn kammertemperaturen til en forhåndsinnstilt temperatur (kalt deltaT) som er høyere enn kjernetemperaturen som er blitt avlest av sonden. Når sonden leser av en ekstra grad i kjernen, vil ovnen automatisk øke den innvendige temperaturen med en grad. Ovn gir mulighet til å velge mellom tre forskjellige deltaT-tilberedningsmetoder (langsom, medium, rask) og stille inn en hvilken som helst ønsket kjernetemperatur. En konsentrasjon av teknologi som gjør det mulig å oppnå møre og saftige produkter av høyeste kvalitet.



Funksjon som mykner opp smør og ost. Nyttig for å bringe frosne desserter til serveringstemperatur fort. Funksjonen kan også brukes til å mykne opp iskrem.