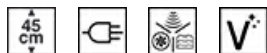


# SO4106WAPB3



Kategori	Kompaktovn 45 cm
Produktfamilie	Ovn
Vitality system	Ja
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Multitech ovn
Galileo platform	Omnichef
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709344733



## Æstetik

Æstetik	Linea	Glastype	Clear1
Farve	Sort	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Linea minimal
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Materiale	Glas	Logo	Silketryk

## Betjeninger











Displaynavn	VivoScreen max	Ant. displaysprog	20
Displayteknologi	TFT	Displaysprog	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)
Betjeningsindstillinger	Avanceret full touch		






## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	26
Automatiske programmer	150
Damp-assisterede niveauer	3 + manuel
Opskrifter, der kan tilpasses	10






### Traditionelle madlavningsfunktioner

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Statisk                 |  Ventilatorassisteret ovn |  Varmluft                |
|  Turbo                   |  Øko                      |  Stor grill              |
|  Ventilator grill (stor) |  Base                     |  Ventilator tvunget base |
|  Pizza                   |  |   |





### Madlavningsfunktioner med pulserende damp

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  |   |  |
| Nederste element + Øverste element + Ventilator                                  | Varmluft + Bund + Ventilator   | Varmluft + ventilator   |
|  |  |   |
| Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)                                      | Halv grill + ventilator  |   |






### Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi

- |  |   |   |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Manuel damp  | Damp + bund + overdel + ventilator  | Damp + Varmluft + ventilator  |
|  |  |   |
| Varmluft + Bund + Ventilator   | sous Vide   |   |

### Andre dampfunktioner

- |  |   |   |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Rengøring af beholder  | Vandudløb   | Vandindgang   |
|  |   |   |
| Afkalkning   |   |   |

### Mikrobølgefunktioner

- |  |   |   |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Mikrobølge   | Mikrobølge + bund + top + ventilator  | Mikrobølge + Varmluft + ventilator  |
|  |  |   |
| Mikroovn + grill   | Mikrobølger + Varmluft + bund   |   |

### Mikrobølgefunktioner

- |           |          |
|-----------|----------|
| Multitech | Twintech |
|-----------|----------|

## Andre funktioner

Optøning efter tid	Optøning efter vægt	Godkendelse
Tilberedning med sten	BBQ	Air-Fry
Smelte	Blød	Pop-corn
Varmholdningsfunktion	Tallerkenreol-/varmer	Sabbath

## Rengøringsfunktioner

Damprens
----------

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>SameTime</b>	Ja
<b>Minutur</b>	Ja	<b>DeltaT tilberedning</b>	Ja
<b>Timer</b>	D	<b>Udstillingstilstand</b>	Ja
<b>Bejteningslås/børnesikring</b>	Ja	<b>Demo-vejledningstilstand</b>	Ja
<b>Andre muligheder</b>	Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, Toner	<b>Touch guide</b>	Ja
<b>Madlavning med sonde-termometer</b>	Ja	<b>Kronologi</b>	Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner
<b>Multi-trin tilberedning</b>	Ja, op til en sekvens på 3 tilberedninger	<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja
<b>Smart tilberedning</b>	Ja	<b>Forvarmingsstyring</b>	Ja

## Tekniske egenskaber



<b>Ovnrum</b>	QS-Galileo	<b>Samlet antal lågeglas</b>	4
<b>Min. temperatur</b>	25 °C	<b>Soft close-hængsler</b>	Ja
<b>Maksimal temperatur</b>	250 °C	<b>Soft Open</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	2	<b>Inverter</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Omrører</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	LED	<b>Emhætte af skorstenstype</b>	Dobbelt
<b>Lys effekt</b>	3 W	<b>Kølesystem</b>	Centrifugal
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Kølekanal</b>	Dobbelt
<b>Nedre varmelegeme - effekt</b>	1200 W	<b>Hastighedsreduktion kølesystem</b>	Ja
<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W	<b>Låge låst under pyrolyse</b>	Ja
<b>Grillelement - effekt</b>	1700 W		

Stor grill – effekt	2700 W	Dampområde	20 - 100%
Rundt varmelegeme - effekt	1400 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	214x462x397 mm
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Temperaturstyring	Elektronisk
Døråbning type	Standardåbning	Ovnrums materiale	Ever Clean-emaile
Låge	Køl	Vandtilførsel	Fill&Hide 2 , automatisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Tank-kapacitet	2 l

## Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	40 l	Mikrobølgeovn udgangseffekt	900 W
Antal rum	1		

## Medfølgende tilbehør



Rist med bagstop	1	Dyb perforeret bakke af rustfrit stål (40 mm)	1
Emaljeret dyb bakke (50 mm)	1	Glasbakke	1
Ristindsats til bakke	1	Teleskopskinne, fuldt udtræk	1
Bakke af rustfrit stål	1	Temperatursonde	Ja, multipunkt

## Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W
Stik	Nej	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	150 cm



## Compatible 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.



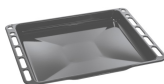
### BBQ

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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### 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.



### 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.



### PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne skal installeres i søjle



### AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### 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



### ET50

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



### GTT2

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



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### PR3845X

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



























## STONE2














Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager























## Symbols glossary

-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklusen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.
-  Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

-  **ECO:** tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  **Ventilatorgrill:** meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  **Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.**
-  **Ventilator kombineret med traditionel tilberedning,** hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.
-  **Tilberedning med Sous Vide:** Dampfunktion til perfekt tilberedning af sous vide-retter. Forbedrer smagen af retter og holder deres udseende og næringsstoffer uændret. Vakuumlavning (Sous Vide) lavet ved hjælp af en dampovn er også en utrolig sund og ægte madlavning. Sous Vide-tilberedningsteknikken gør det muligt effektivt at overføre varme fra dampen til maden, så man undgår tab af smag på grund af oxidation og fordampning af næringsstoffer og fugt under madlavning. Sous Vide-madlavning giver også bedre kontrol over madlavningen i forhold til traditionelle metoder, hvilket sikrer ensartede tilberedningsresultater. Det tillader også madlavning ved en lavere temperatur end traditionel madlavning.
-  **Grill:** Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  **Mikroovn:** Mikrobølger trænger direkte ind i maden og tilbereder meget hurtigt og med betydelige energibesparelser. Velegnet til madlavning uden fedt, de er også i stand til at tø og opvarme mad uden at ændre dets oprindelige udseende og aroma. Mikrobølgefunktionen kan også kombineres med konventionelle funktioner med alle de resulterende fordele. Ideel til alle typer mad.
-  **Mikrobølgeovn + grill-legeme:** Brug af grillen resulterer i en perfekt bruning af madens overflade. Mikrobølger tillader i stedet for madlavning på kort tid den indre del af maden.
-  **Pizza funktion:** Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  **Tilberedning med damp:** det er en naturlig måde at tilberede enhver form for produkter på fra grøntsager til desserter for at bevare ingrediensernes ernæringsmæssige og organoleptiske egenskaber. Ideel til madlavning uden fedt, til opvarmning af mad uden det tørrer ud. Damp er ideel til samtidig tilberedning af måltider der kræver forskellige tilberedningstider.

- |  |  |
|--|--|
|  <p><b>Fun assisteret + Damp:</b> intens og homogen madlavning. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidigt nedenfra og ovenfra. Tilsætning af damp tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber og forbedrer den interne tilberedning af madvarer, som er mere sprøde og fordøjelige. Ideel til stegt kalv, andesteg og til tilberedning af hel fisk.</p> |  <p><b>Varmluft + Damp:</b> Tilsætning af damp til termoventileret madlavning tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. Ideel til tilberedning af stege, kylling og bagværk såsom hævede kager og brød.</p> |
|  <p><b>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</b></p>  |  <p><b>Turbo:</b> varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>  |
|  <p><b>Ventilator med grillpulseret damp:</b> Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen falder</p>   |  <p><b>Varmluft pulseret damp:</b> Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturkorpen.</p>   |
|  <p><b>Varmluft + nedre element pulseret damp:</b> Ideel til genopvarmning af flans og quiche. Denne funktion knuser basen gør bunden sprød igen, mens fyldningen ikke tørrer ud på grund af den ekstra fugt i tilberedningsovnrummet.</p>   |  <p><b>Varmluft pulseret damp:</b> Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturkorpen.</p>   |
|  <p><b>Turbo pulseret damp:</b> Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen fra turbo-funktionen skaber den karamelliserede smag, vi kender og elsker.</p>   |  <p><b>Kompakte apparater med en højde på 45 cm -</b> perfekt løsning til at opfylde de funktionelle krav til køkkensæt med lille højde. Fås i flere typer og i forskellige stilarter.</p>  |
|  <p><b>Inderlåge i ren glas:</b> Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |  <p><b>KEEP_WARM_72dpi</b></p>  |
|  <p><b>Opvarmning af tallerkenstativ:</b> funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.</p>  |  <p><b>Temperatursonde:</b> med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kernetemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig</p>  |

-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Apparater med Wi-Fi-forbindelse. Via SmegConnect App er det muligt at overvåge og fjernstyre apparater via smartphone og tablet (iOS og Android).
-  Tilberedning i flere trin: Det er muligt at indstille op til 3 tilberedningsfaser under den samme opskrift. Tilberedningsteknologi, funktion, tid og temperatur kan varieres. I slutningen af en fase starter følgende automatisk.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  6,3" VIVOscreen Max-skærmen er den mest komplette og avancerede farveberøringsgrænseflade, der er tilgængelig til automatisk styring af affyrisprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyring.
-  INSTANT GO: aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur Særligt velegnet til frosne fødevarer.
-  Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  Mulighed designet til at løse enhver tvivl! Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning.
-  Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.
-  Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
-  For at sikre, at apparatet fungerer optimalt, anbefales det at rengøre tanken ca. en gang hver 2-3 måned.
-  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Wi-Fi-forbindelsesevne
-  Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.
-  Aktiv og kontrolleret mikrobølgedistribution Mikrobølgeomrørerbleseren fordeler bølgerne jævnt i ovnen, hvilket reducerer behovet for en drejeskive.



Multipunkt-temperatursonden har tre detektionspunkter. Det betyder, at ikke kun kernetemperaturen detekteres, men også temperaturen i andre områder. Ovnen behandler alle disse data for at undgå ujævnheder i tilberedningen. På denne måde kan hvert produkt tilberedes i en professionel restaurantstil.



Kun med Galileo Multi Cooking-teknologi er det muligt at kombinere op til tre forskellige teknologier og tage det bedste ud af dem: damp, mikrobølgeovn, konvektionstilberedning. Ovne i denne generation kan bruge enhver af disse tilberedningsmetoder individuelt eller kombinere dem efter ønske. Både efter en horisontal tilberedningsmetode (flertrins), hvor de forskellige tilberedningsteknikker er arrangeret i rækkefølge, og en vertikal tilgang (multitech), hvor der er en helt fri kombination af dem alle tre på samme tid. Damp er sundt, mikrobølger er hurtige og traditionel madlavning er sprød. Ovnen ved, hvordan man doserer dem og bruger dem klogt til at garantere innovative resultater med en tidsbesparelse på op til 70% i forhold til traditionel madlavning.



Vandpåfyldningssystemet er designet til at forbedre ovnens æstetik. Påfyldnings- og aflæsningsrøret kan let fjernes fra ovnen, og vandet kan genopfyldes når som helst under tilberedningscyklussen uden at åbne lågen, hvilket garanterer en uendelig dampvarighed.



Den perfekte måde at få en komplet menu i et par enkle trin med en betydelig tidsbesparelse. Det store ovnrum kan rumme flere typer mad på samme tid, som kan tilberedes uden udveksling af lugt. De omhyggeligt studerede termodynamiske strømninger sikrer ensartet tilberedning på alle niveauer. SameTime-algoritmen beregner tiderne, tilberedningsfunktionerne og alle parametrene, så 3 madvarer kan være klar på samme tid.



Inverter-teknologien gør det muligt at generere mikrobølger kontinuerligt og med den ønskede effekt. Den konstante strømning uden tænd- og sluk-cykler giver dig mulighed for præcist at styre temperaturen, reducere tider, undgå spild af energi og giver dig mulighed for at opnå fremragende madlavning, optøning og genopvarmning. Resultaterne takket være den mindre forskel mellem kerne- og overfladetemperatur i fødevarer.



Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.



Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



Dedikeret tilberedningsfunktion til den rektangulære ildfaste sten PPR2. Dimensioner ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager.



Den dobbelte skorstensteknologi skaber en særlig luftstrøm inde i ovnrummet, der reducerer konsensationen inde i hulrummet under tilberedning i mikrobølgeovn, hvor ovnrummet er koldt og maden er varm.



DeltaT-tilberedning. Ovnen indstiller automatisk ovnrumstemperaturen til en foruddefineret temperatur (kaldet deltaT), der er højere end den kernetemperatur, der registreres af sonden. Når sonden registrerer en ekstra grad i kernen, øger ovnen automatisk også dens indvendige temperatur med en grad. Ovnen giver mulighed for at vælge mellem tre forskellige deltaT-tilberedningstilstande (langsom, medium og hurtig) og indstille enhver ønsket kernetemperatur. En koncentration af teknologi, der gør det muligt at få møre, saftige, sunde produkter af højeste kvalitet.



Funktion til at smelte smør og chokolade uden at bruge bain-marie



Funktion til at blødgøre smør og ost Det er nyttigt til hurtigt at bringe frosne desserter til serveringstemperatur Funktionen kan også bruges til at blødgøre is



Funktion til fremstilling af popcorn pakket i poser