

# **SO4106WAPG**









**Produktkategorie** Kompakt 45 cm Backofen **Produktfamilie** Vitality-System la Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro Garmethode Multitech **Galileo Plattform** Omnichef Reinigungssystem Vapor Clean



### Ästhetik

EAN13

Ästhetik Farbe des Dekors Linea Schwarz Farbe Neptune Grey Gerätetür Vollglas Oberfläche Matt Türgriff Linea minimal Farbe/Ausführung des Design Flach Metall satiniert und Türgriffs Schwarz Material Glas Markenlogo Siebdruck Glasart Klarglas

8017709344726

### **Bedienelemente**



Display VivoScreen max Typ Display TFT **Bedienungsart** Touch-Control

Multilinguale Display-Sprachen

Display-Sprachen

20

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)

# Programme / Funktionen

Garfunktionen 26 Automatikprogramme 150 Feuchtigkeitsstufen 3 + manuell



Multitech

Personalisierte Rezepte Garfunktionen	10						
Ober-/Unterhitze	<b>②</b> Umluft	Heißluft					
Turbo-Heißluft	ECO ECO	Großflächengrill					
Großflächengrill + Umluft	Unterhitze	Unterhitze + Heißluft					
Pizza							
Garfunktionen mit pulsierender Dampfunterstützung							
Umluft + Ober-/Unterhitze	Heißluft	Unterhitze + Heißluft					
Turbo-Heißluft	Umluft+Grill						
Garfunktionen mit Dampf							
Dampf	Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze	© Dampf + Heißluft					
Unterhitze + Heißluft	Sous-Vide-Garen						
Sonstige Dampffunktionen							
Wassertankreinigung	Restwasserrückführung	Wasseraufnahme					
Entkalkung							
Mikrowellenfunktionen							
	(清卷)						
≈ Mikrowelle	Mikrowelle + Umluft + Ober-	Mikrowelle + Heißluft					
	/Unterhitze						
Mikrowelle + Grill	Mikrowelle + Umluft + Unterhitze						
Mikrowellenfunktionen							
A 4 100 1	<b>-</b>						

SMEG SPA 17.12.2025

Twintech



#### Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit

Auftauen nach Gewicht

Hefestufe

Stone Cooking

BBQ

Air-Fry

Melt (schmelzen)

Soft

Warmhalten

Tellerwärmer

Popcorn

Sabbath

### Reinigungsprogramm



### Optionen

Minutenzähler

Timer/Minutenzähler

Einstellbarer

Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und

Ja

3

Garende

Tastensperre/Kindersicherung Ja

Weitere Funktionen Warmhalten, ECO-

Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar,

Signaltöne regelbar

Garen mit Ja

Kerntemperaturfühler Multi-Step-Cooking

Bis zu 3

Garfunktionen in

Reihe Ja

**Smart Cooking** Niedrigtemperaturgaren

Art der Beleuchtung

SameTime Ja **DeltaT Cooking** Ja Demo-Mode Showroom- |a **Funktion** Demo-Tutorial-Ja Messeschaltung

Benutzerführung duch

Berührung Chronologie

Die letzten 10 angewendete Funktionen

Ja

4

Ja

la

Ja

Ja

Schnell-Vorheizung Ja Instant GO la

## **Technische Eigenschaften**



LED

Temperatur min. 25°C Anzahl aller Türverglasungen Temperatur max. 250 °C Soft-Close Komfort-Anzahl der Garebenen Schließsystem **Anzahl der Ventilation** Einfach Soft-Open Komfort-(Umluft/Heißluft) Öffnungssystem Anzahl der 1 Inverter Beleuchtungen Stirrer



Leistung der Beleuchtung 3 W

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Ja

Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze

1200 W 1000 W 1700 W

2700 W

1400 W

Cool Door

Standard Türöffnung

Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung

Gerätetür Vollglasinnentür

Abkühlsystem Kaminabzugssystem

Kaminabzugsleistung

Variable Drehzahl des Kühlgebläses

Türverriegelung bei

**Pyrolyse** 

Dampfsystem

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Material des Garraums Wasserbefüllung

Kapazität Wassertank

Doppelt

Querstromlüfter

Doppelt

Ja

Ja

20 - 100%

214x462x397 mm

Elektronisch

Ever Clean Emaillierung Fill & Hide 2 - automatisch

2,01

## **Technische Daten / Energielabel**



**Nutzbares** 

Garraumvolumen

40 I

Ja

Anzahl der Garräume

1

**Effektive** 

900 W

### Serienzubehör





Grillrost mit **Tiefensperre** 

Backblech grau emailliert (H: 50 mm) Auflagerost für

Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)

1

1

**Fettpfanne** 1

Mikrowellenleistung

Edelstahl-Garschale 1 gelocht, (H: 40 mm)

Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm) Teleskop-Vollauszug, 1

**Ebene** 

Kerntemperaturfühler

Multipoint

### Elektrischer Anschluss

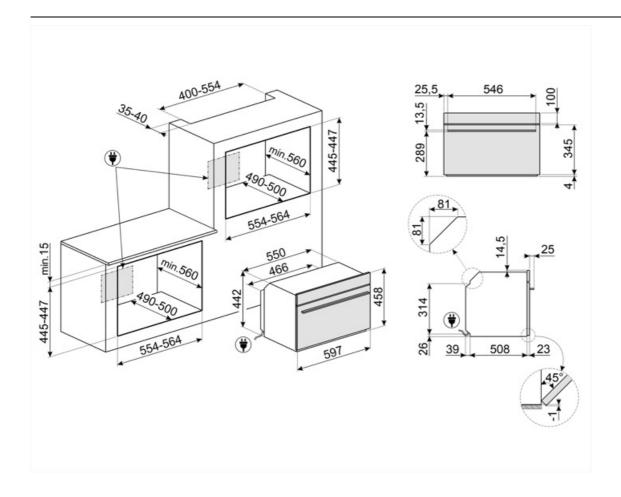
Spannung 1 (V) **Absicherung** 

220-240 V 13 A

3000 W

Elektrischer Gesamtanschlusswert Frequenz Länge Netzkabel 50/60 Hz 150 cm







### Kompatibel Zubehör

#### **AIRFRY**

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



#### AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



#### BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



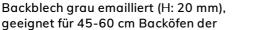
#### BX640PL

Edelstahl-Garschale gelocht, 2,7 L, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 455x352x40 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudelg



#### **ET50**

Backblech grau, emailliert (H: 50 mm) geeignet für Backöfen 45-60cm der Serie SO.../ SOP... Perfekt zum Garen und Braten von Fleisch und Fisch in Soßen. Auch optimal für die Zubereitung von leichten und knusprigen Beilagen.



Serie SO... / SOP... Perfekt für eine Vielzahl von herzhaften und süßen Backwaren.



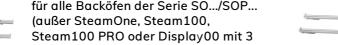
#### GTT2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, geeignet für alle Backöfen der Serie SO../SOP.. (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO, Display00 oder mit 3 Bedienknebeln)



**ET20** 

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... Bedienknebeln)





#### GTTV2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl nach AISI 304, korrosionsgeschützt, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... mit SteamOne, Steam100, Steam100 Pro



Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

#### STONE2

Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.



#### **PALPZ**

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

#### PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.





### Symbols glossary

Г			٦	
1	$\overline{}$	_	v	
1	_	_	1	

Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH -BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z



Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch



Elektro-Anschluss



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus Kühlgebläse und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhi



Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



Heißluft + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.



Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.





Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Mikrowelle: Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen



Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.



Mikrowelle + Grill: Die Verwendung des Grills führt zu einer perfekten Bräunung der Oberfläche der Gerichte. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht es, in kurzer Zeit im Kern zu garen.



Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze: für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.



Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



Sous Vide Garen: Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die S



Dampfgaren: die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für d



Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und



Heißluft + Dampf: Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Fu



Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.



Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga



Umluft mit pulsierender Dampfzufuhr + Grill: für die Zubereitung eines perfekt gegarten Bratens. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während der Grill eine krosse Kruste ermöglicht.



Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H



Umluft + Unterhitze + pulsierender Dampf: Ideal zum Aufwärmen von Aufläufen und Flammkuchen. Diese Funktion sorgt für einen knusprigen Boden, während die Füllung durch die zusätzliche Feuchtigkeit nicht austrocknet.



Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H



Turbo-Heißluft + pulsierender Dampf: für ein perfekt gegarte Braten. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während die Turbo-Heißluft für den bekannten krossen Geschmack sorgt.



Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm - die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.





Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.



Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.



Kerntemperaturfühler: dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreich



Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.



Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.



Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt



Pop-up-Fenster: diese Option wurde entwickelt, um Fragen zur Bedienung der Symbole des TFT-Displays einfach zu beantworten. Mehr als 100 Pop-up-Fenster, die nach ca. 3 Sek. langer Berührung eines beliebigen Symbols aufgerufen werden können, bieten Informa



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.



Smart Cooking: bietet für jede Art der Zubereitung das passende Rezept. Ob Fleisch, Fisch, Nudeln, oder Desserts, es stehen bis zu 150 automatische Programme zur Verfügung, die es ermöglichen, jedes Gericht mit wenigen Schritten zu aktivieren. Bestimmen S



Haushaltsgerät mit Wi-Fi-Konnektivität: Über die SmegConnect App ist es möglich, das Gerät über Smartphone oder Tablet (iOS und Android) zu steuern und somit fernzusteuern.



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Multistep-Garen: es ist möglich, bis zu 3 Garmethoden für ein und dasselbe Gericht zu programmieren. Garverfahren, Funktion, Garzeit und Temperatur können unterschiedlich gewählt werden. Am Ende einer Garstufe wird automatisch die nächste in Reihe gestart



Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräets zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Nutzvolumen 40 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 50 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Wi-Fi-Konnektivität





Display VIVOScreen Max: das 6,3" VIVOscreen TFT-Farbdisplay bietet eine fortschrittliche Touch Control-Bedienoberfläche für die automatische Programmwahl, wie z.B. Delta T, Multistep, Multitech, SameTime, unterteilt nach Lebensmittelkategorien und Gericht



Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.



INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.



Stirrer: Aktive und kontrollierte Mikrowellenverteilung. Der Stirrer befindet sich oberhalb des Garraum und ist durch eine Glasblende abgedeckt. Dieser funktioniert in Form eines Rührwerks und verteilt die Mikrowellen äußerst präzise im Garraum und macht



Multipoint-Kerntemperaturfühler: dank der sehr präzisen Temperaturkontrolle im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht aus insgesamt 3 Messpunkten, die bis zur E



MULTI COOKING TECHNOLOGIE: nur mit dieser ist es möglich, bis zu drei verschiedenen Gartechniken miteinander in einem Garprogramm zu kombinieren: Dampf-, Mikrowellen- und Heißluftgaren. Backöfen dieser neuesten Generation können jede dieser Gartechniken e



Automatisches Wasser-Füllsystem « Fill & Hide: das Wasser-Füllsystem ist so konzipiert, dass es die die Ästhetik des Backofens nicht beeinträchtigt. Das Wasser-Füllsystem kann leicht aus dem Backofen gezogen werden, so dass jederzeit während des Garvorgan



SAMETIME: der perfekte Weg mit einfachen Schritten zu einem kompletten Menü mit erheblicher Zeitersparnis. Der große Garraum bietet die Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig aufzunehmen, die ohne Geruchsaustausch zubereitet werden können. Der Sam



Inverter-Technologie: die konstante Leistung ohne Ein- und Ausschaltzyklen ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle. Dank dieser Technologie, werden die Garzeiten verkürzt, der Energieverbrauch reduziert und die Garergebnisse optimiert.



BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für



AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dab



STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind Ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.



Doppelte-Kaminführung: erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig verhindert.



DeltaT-Garen: der Backofen regelt die Temperatur des Garguts vollautomatisch. Einfach den Multipoint-Kerntemperaturfühler zentriert in das Gargut einführen und eine vordefinierte Temperatur des Garguts (DeltaT genannt) im Display eingeben. Sobald die gewü



MELT: Funktion zum schmelzen von Butter, Schokolade



SOFT-Funktion: zum Aufweichen von Butter oder Käse, wie auch um gefrorene Desserts und Eiscreme schnell auf Serviertemperatur zu bringen.



POPCORN: Funktion für die Zubereitung von Popcorn in Beuteln.