

TR4110IX

Victoria

Kookcentrum Victoria v.v. inductiekookplaat 110 cm
Roestvrijstaal
Energieklasse A (Oven rechtsboven)
Energieklasse A (Oven linksonder)

EAN13: 8017709195076



reddot award 2016
best of the best



5 inductie kookzones met boosterfunctie:

Linksvoor: Ø 180 mm, 1,30 kW/ 1,40 kW

Linksachter: Ø 210 mm, 2,30 kW/ 3,00 kW

Midden: Ø 270 mm, 2,30 kW/ 3,00 kW

Rechtsvoor: Ø 210 mm, 2,30 kW/ 3,00 kW

Rechtsachter: Ø 180 mm, 1,30 kW/ 1,40 kW

Restwarmteindicatie

Automatische herkenning panafmeting

Systeem tegen oververhitting

Oven rechtsboven (multifunctioneel):



7 functies

Vapor Clean functie

Digitale timer met automatische in- en uitschakeling

Temperatuur instelbaar van 50 - 260°C

Uitneembare ovendeur, driefvoudig glas

Mantelkoeling

Ever Clean emaille

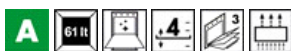
Netto inhoud: 61 liter

Grill element: 2,70 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,85 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,95 kWh

Oven linksonder (multifunctioneel):



7 functies

Vapor Clean functie

Temperatuur instelbaar van 50 - 260°C

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas
Mantelkoeling
Ever Clean emaille
Netto inhoud: 61 liter
Grill element: 2,70 kW
Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,85 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,95 kWh

Oven linksboven (grilloven):



Volledig variabel instelbare grill
Temperatuur instelbaar van 50 - 300°C
Uitneembare ovendeur, drievoudig glas
Mantelkoeling
Ever Clean emaille
Netto inhoud: 36 liter
Grill element: 2,70 kW

Opberglade rechtsonder

Aansluitwaarde: 19,5 kW (LET OP!!)

- Inclusief:
- 1 onderhoudsspatel
 - 2 telescopische geleiders (deels uitschuifbaar)
 - 5 ovenroosters
 - 3 bakplaten (40 mm)
 - 2 inzetroosters

Functionies

								Oven I
								Oven II

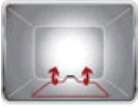
Accessoires

- **KIT1TR41N** - Wandpaneel zwart metaal (109,5x75 cm)
- **TPKTR** - Tepanyaki grillplaat
- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **BGTR4110** - Gietijzeren grillplaat
- **KIT600TR4110** - Afdekstrip ventilatiegaten
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **KITH4110** - Verhogingsset 5 cm, Zwart

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640



Oven I



Onderwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



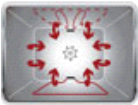
Hetelucht (met onderwarmte):

In deze bakstand verwarmen zowel het onder- als convexelement in combinatie met de ventilator. De nadruk ligt op de onderwarmte en er ontstaat een licht krokante korst. Gerechten: ovenschotels met deegbodem, taarten met dikke bodem.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Vapor Clean:

De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.



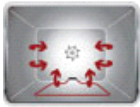
Oven II



Onderwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.

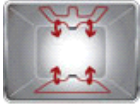


**Luchtcirculatie (met onderwarmte):**

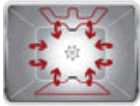
De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitte met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.

**Hetelucht (met onderwarmte):**

In deze bakstand verwarmen zowel het onder- als convexelement in combinatie met de ventilator. De nadruk ligt op de onderwarmte en er ontstaat een licht krokante korst. Gerechten: ovenschotels met deegbodem, taarten met dikke bodem.

**Conventioneel (onder/bovenwarmte):**

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).

**Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):**

De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.

**Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):**

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.

**Ontdooistand:**

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.

**Vapor Clean:**

De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.



inbouw
110 cm
roestvrijstaal
inductie
dubbele oven
energieklasse A

