

TR103IP

Victoria

Kookcentrum v.v. inductiekookplaat 100 cm Crème
Energieklasse A (oven linksonder)
Energieklasse B (oven rechts)

EAN13: 8017709244491

Inductiekookplaat:

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

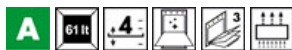
Rechtsachter: Ø 180 mm, 1,30 kW/ 1,40 kW

Restwarmteindicatie

Automatische herkenning panafmeting

Systeem tegen oververhitting

Oven linksonder (multifunctioneel):



9 functies

Vapor Clean functie

4 kookniveaus

Temperatuur instelbaar van 50 - 260°C

Timer en automatische in- en uitschakeling

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 rechts (heteluchtoven):



1 functie

9 kookniveaus

Temperatuur instelbaar van 50 - 245°C

Uitneembare ovendeur, dubbel glas

Mantelkoeling

Ever Clean Emaille

Netto inhoud: 84 liter

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,97 kWh

Oven linksboven (grilloven):



Volledig variabel instelbare grill



2 kookniveaus

Temperatuur instelbaar van 50 - 260°C

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Mantelkoeling

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 36 liter

Grill element: 2,70 kW

Totale aansluitwaarde: 20,0 kW (LET OP!)

Inclusief:

1 onderhoudsspatel

Telescopische geleiders (1 niveau, deels uitschuifbaar)

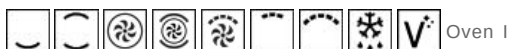
6 ovenroosters

1 vangschaal (40 mm)

1 vangschaal (40 mm) met inzetrooster

1 bordenhouder

Funcities



Oven I



Oven II

Accessoires

- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **TPK** - Tepanyaki grillplaat
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **KIT1TR103** - Wandpaneel zwart metaal (100x75 cm)

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.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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).



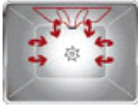
Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



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.



Kleine vlak-grill:

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. 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.



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.



Oven II

**Hetelucht multifunctioneel (convex-element):**

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.

TR103IP

Victoria

inbouw
100 cm
creme
inductie
dubbele oven
energieklasse A

