

TR93IP Nieuw

Victoria

Kookcentrum Victoria, 90 x 60 cm, 2 ovens + grillcompartiment, inductiekookplaat met 5 zones, crème
Energieklasse ovens A

EAN13: 8017709196172

5 inductiezones met booster waaronder:

- Vooraan links: 1300 W - booster 1400 W - Ø 175 mm
- Achteraan links: 2300 W - booster 3000 W - Ø 215 mm
- Centraal: 2300 W - booster 3000 W - Ø 265 mm
- Vooraan rechts: 1300 W - booster 1400 W - Ø 175 mm
- Achteraan rechts: 2300 W - booster 3000 W - Ø 215 mm

Oven onderaan links, elektrisch, multifunctie, Vapor Clean:

- 8 functies
- Volume 63 liter, 4 kookniveaus
- Elektronische programmator begin en einde kooktijd met geluidssignaal
- Temperatuur van 50° tot 250° C
- Binnenwanden email Ever Clean
- Uitneembare bovenplaat
- Uitneembare deur driedubbel glas
- Binnendeur volledig glas, uitneembaar
- Verlichting 1 lamp
- Gedwongen afkoelingsventilatie
- Zijdelings opendraaiende deur

Toebehoren: Telescopische rails voor 1 niveau (gedeeltelijk uitschuifbaar), 1 druiplaat diepte 40 mm, 1 rooster

Oven rechts, elektrisch, warme lucht:

- 1 functie
- Volume 63 liter, 9 kookniveaus
- Temperatuur van 50° tot 250° C
- Binnenwanden email Ever Clean
- Verlichting 1 lamp
- Gedwongen afkoelingsventilatie



FUNCTIES



Grote oven multifunctie



Kleine oven convectioneel

Uitvoeringen

- **TR93IBL** - Forno Victoria met inductiekookplaat, 90 cm, glanzend zwart
- **TR93IX** - Forno Victoria met inductiekookplaat, 90 cm, inox



Grote oven multifunctie

A:



Energieklasse (verminderd verbruik): De ovens en fornuizen van Smeg maken het mogelijk het energieverbruik met 20% te verminderen in vergelijking met klasse A. Ze garanderen een maximaal resultaat en een beter respect voor het milieu.



Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.



Grillweerstand (sterke grill):

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.



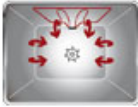
Onderste weerstand (doorkoken):

De warmte die uitsluitend van onderen komt maakt het mogelijk gerechten die een hogere basistemperatuur nodig hebben te laten doorkoken zonder dat dit invloed zal hebben op het korstje bovenop. Ideaal voor gebak, quiches, vlaaien en pizza's.



Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (turbogeventileerd bakken):

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.



Turbine + grill:

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.



Turbine + circulair element (geventileerd bakken):

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.



Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.

Vapor Clean:



De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.

Kleine oven convectioneel

Downloaded from www.yandenborre.be

A:

A Energieklasse (verminderd verbruik): De ovens en fornuizen van Smeg maken het mogelijk het energieverbruik met 20% te verminderen in vergelijking met klasse A. Ze garanderen een maximaal resultaat en een beter respect voor het milieu.

Turbine + circulair element (geventileerd bakken):

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.





Downloaded from www.landenborre.be

