

TR62BL

Victoria

KOOKCENTRUM, GAS, 60 x 60 cm, zwart

EAN13: 8017709210625

KOOKZONES

4 kookzones

Vooraan links: 4200 W

Achteraan links: 1800 W

Vooraan rechts: 1800 W

Achteraan rechts: 1000 W

TOEBEHOREN KOOKPLAAT

Andere sproeiers meegeleverd: butaan/propaan

Gietijzeren roosters

OVEN 1

Elektronische display met 5 knoppen

Elektronische kookwekker begin en einde kooktijd

Geluidssignaal

Temperatuur van 50° tot 245° C

Metalen rekjes, 4 kookniveaus

TOEBEHOREN OVEN 1

1 druiplaat 40 mm

2 roosters met stop

1 telescopisch railsysteem, volledig uitschuifbaar

OVEN 2

Gedwongen afkoelingsventilatie

Temperatuur van 50° tot 245° C

Maximum temperatuur: 245° C

Metalen rekjes, 2 kookniveaus

Elektrische grill

TOEBEHOREN OVEN 2

1 druiplaat 40 mm

1 rooster met stop

TECHNISCHE KENMERKEN

Nominale aansluitwaarde: 5500 W

Nominale aansluitwaarde gas: 8800 W

FUNCTIES



Opties

- **GT1T-2** - Telescopische rails voor 1 niveau (volledig uitschuifbaar)

Uitvoeringen



-
- **TR62P** - Kookcentrum Victoria, gas, 60 x 60 cm, crème

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66


Grote oven multifunctie


A:
 Energielabel van het product, van A+++ tot D/G, afhankelijk van de productgroep.


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.


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.


Centrale grillweerstand (halfsterke grill):

Deze functie zorgt voor een verminderde warmtestraling om kleine hoeveelheden voedsel zoals vlees, vis-of groentenbrochettes te roosteren.


Kookniveau:

Dit symbool licht de gebruiker in over het aantal kookniveaus in de oven. De ovens met een groot volume beschikken of 5 niveaus waarop tegelijkertijd verschillende gerechten kunnen worden bereid. Op deze manier wordt ook het energieverbruik verlaagd.


Kookniveau:

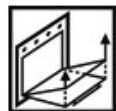
Dit symbool licht de gebruiker in over het aantal kookniveaus in de oven. De ovens met een groot volume beschikken of 5 niveaus waarop tegelijkertijd verschillende gerechten kunnen worden bereid. Op deze manier wordt ook het energieverbruik verlaagd.


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.


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.


Uitneembaar glas:

De binnendeur van de oven bestaat volledig uit glas en is eenvoudig uitneembaar waardoor het onderhoud gemakkelijker wordt en een grotere hygiëne mogelijk wordt gemaakt.


Email Ever Clean:

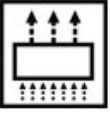
De binnenwanden van de oven werden bekleed met een pyrolytisch email Ever Clean dat de aanhechting van vetten vermindert waardoor het schoonmaken vereenvoudigt.

**Elektronische temperatuurscontrole:**

Deze controle zorgt ervoor dat de temperatuur zo constant mogelijk blijft met enkel minimale schommelingen van 2 à 3° C. Hierdoor wordt de bereiding van delicate gerechten veel eenvoudiger.

**Binnendeur volledig glas:**

Dit symbool vertelt de gebruiker dat de binnendeur van de oven volledig uit glas bestaat, zonder vijzen of verbindingstukken waardoor de reiniging van het toestel veel eenvoudiger wordt.

**Gedwongen afkoelingsventilatie:**

Dit systeem zorgt ervoor dat tijdens de werking van de oven de temperatuur van de deur gecontroleerd blijft als garantie voor de beveiliging tegen verbranding. Tezelfdertijd worden ook de omliggende meubels tegen oververhitting beschermd.

TR62BL

Victoria

2 deuren
60 cm
zwart

type kookplaat: gas
energieklasse AA

