

TR60IP Neuheit Bald erhältlich

Victoria

VICTORIA – KOCHZENTRUM, 60 x 60CM, CREME,
INDUKTIONSKOCHMULDE, BACKOFEN MULTIFUNKTION,
TURBO-/HEISSLUFT, VAPOR CLEAN, DIGITALE
PROGRAMMUHR, ENERGIE-EFFIZIENZKLASSE A

EAN13: 8017709241810

ÄSTHETIK/AUSSTATTUNG:

Victoria - Design

Gerätefront in Creme

Spritzleiste schwarz mit SMEG – Logo

Backofentür mit eingefasstem Rahmen

Schubladen - Staufach im Sockelbereich

Gerätesockel in Anthrazit

Digitale Programmuhr / 5 Tasten

INDUKTIONSKOCHFELD:

4 Induktionskochzonen, davon 1 mit Ø 210 mm / 2,30 kW

4-fache Booster Funktion (P)

VL: Kochzone Ø 180 mm, 1,85 kW

HL: Kochzone Ø 180 mm, 2,85 kW

HR: Kochzone Ø 210 mm, 2,30 kW

VR: Kochzone Ø 145 mm, 1,40 kW

Dekor für min. Topfgröße

9 Leistungsstufen

4-fache Kochstufenanzeige mit Display

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers

SICHERHEIT Kochfeld:

Kühlgebläse mit Nachlaufautomatik

Überhitzungsschutz

Auto-Stop Topferkennungsschutz

5-fache Restwärmeanzeige "H"

SERIENZUBEHÖR:

Glasschaber

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

7 Beheizungsarten, 1 Vapor Clean Reinigungsfunktion

Sonderfunktion: Auftauen nach Zeit

Turboheißluft / Heißluft / Umluft

Infrarot-Großflächengrill 2,70 kW

Digitale Programmuhr für Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 61 l

Backofenvolumen brutto: 70 l

4 Backebenen

Infrarotgrill abklappbar

Einschubführungen verchromt

Ever – Clean Emaillierung



1 Teleskop - Teilauszug
1 Halogenbeleuchtung (1x40W)
Vollglasinnentür herausnehmbar
Abnehmbare Gerätetür

SICHERHEIT BACKOFEN:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung
3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

SERIENZUBEHÖR BACKOFEN:

1 Backblech emailliert H = 20mm
2 Grillroste mit Tiefensperre
1 Auflagerost (Backblech)
1 Teleskop-Teilauszug

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 10,0 kW
Spannung / Frequenz: 380-400V/50-60Hz ~ 3N

Wichtiger Hinweis:

Die Durchführung des örtlichen Geräteschlusses obliegt einem konzessionierten Elektrofachbetrieb.

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 0,99 kWh / Zyklus
Bei ventilierter Beheizung: 0,79 kWh / Zyklus
Energieeffizienzklasse: A
Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen



Backofen - primär



Backofen - sekundär

Sonderzubehör

- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **TPK** - Teppanyaki - Edelstahlgrillplatte
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene
- **KIT1TR6N** - Metallrückwand schwarz 60 x 75 cm
- **BNP608T** - Backblech teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teleskop)
- **PALPZ** - Pizzaschieber

Smeg Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19



Backofen - primär



Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



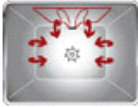
Normalgrill:

Dieses verkleinerte Grillsystem eignet sich besonders gut für kleinere Grillgerichte und für überbackene Gerichte wie z.B. Toast und Aufläufe.



Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



ECO-Heißluft:

Einige Modelle haben eine ECO-Heißluft, die genauso eingesetzt werden kann wie eine reguläre Heißluft. Die ECO-Heißluft ist ein verbrauchsreduziertes Heißluft-Programm, das eine sehr effiziente Beheizungsart darstellt.



Vapor Clean Reinigungsfunktion:

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

Backofen - sekundär

**Beleuchtung(en):**

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.

**Herausnehmbare Scheiben:**

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.

**Ever Clean Emaillierung:**

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

**3-fache Thermoverglasung:**

3-fache Thermoverglasung

**Booster-Funktion:**

Bei Auswahl des Power- Boosters "P" wird die Induktionskochzone bei Höchstleistung für max. 10 Min. gehalten. Dies ermöglicht ein wesentlich schnelleres und intensiveres Garen als bei herkömmlichen Kochzonen.
