



Merk: **Smeg**

Model: TR90GR

Installatie Service door Wara - In Limburg - Vrijstaand huishoudtoestel (Gratis)

- Installatie Service door Wara - In Limburg - Vrijstaand huishoudtoestel (Gratis)



Omschrijving

Onderste weerstand

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 + onderste weerstand

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.

Bovenwarmte + onderwarmte

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.

Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.

Turbine + circulair element

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.

Specificaties

ACCESSOIRES

Braadspit	Ja	Opbergvak of -lade	Ja
-----------	----	--------------------	----

ALGEMEEN

Fornuistype	Gemengd	Inhoud ovenruimte	115 Liter
Type kookplaat	Gas	Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht

ENERGIEVERBRUIK

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,21 kWh	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,98 kWh
Energieklasse	A	Energieklasse oven 1	A

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	90 cm	Diepte	60 cm
Hoogte	91 cm	Kleur	Grijs
Kleur/Stijl	Leigrijs	Ovenverlichting	Ja

KOOKPLAATKENMERKEN

Aantal kookzones	5	Wokhouder	Ja
------------------	---	-----------	----

OVENKENMERKEN



Wara

Stalenstraat 86 , 3600 Genk

089/38.18.66
weborder@warashop.be

Aantal ovens	1	Brandstof oven 1	Elektrisch
Maximale oventemperatuur	260 °C	Minimale oventemperatuur	50 °C