

TR103BL

Kuzine ebatı	100x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709237332
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	B



Estetik



Tasarım	Victoria	Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria
Estetik	Victoria	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Logo	assembled 50's	Kumanda sayısı	10
Renk	Siyah	Serigraphy colour	Silver
Logo position	Upstand+ Command panel	Ekran	elektronik 5 tuş
Son işlemler	Parlak	Kapı	Çerçeve ile
Yükseltici ayak	Evet	Cam tipi	Siyah
Seri		Kulp	Smeg Victoria
Ocak rengi	Siyah emaye	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Kaide	Antrasit

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 8
Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



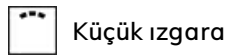
Dairesel



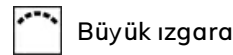
Turbo



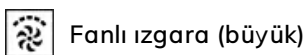
Eco



Küçük ızgara



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları

 Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonları boşluk 2	1
Bottom element + fan	No
Bottom element + Upper element	No
Geleneksel piştirme fonksiyonları, boşluk 2	

 Dairesel

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı	1
Fırın lambası	
Tam ızgara	

Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam piştirme alanı sayısı 6

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW

Arka sol - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Arka orta - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Ön sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Arka sağ - Gaz - Hızlı - 2.90 kW

Gaz brülörleri tipi Standart

Gaz emniyet valfleri

Evet

Otomatik elektronik ateşleme Evet

Brülör kapakları

Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı	1
Fan sayısı	1
Boşluğun net hacmi	61 l
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	4
Raf tipi	Metal raflar
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W

Kapı camlarının toplam sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	316x460x412 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik

Piştirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Kapı açma	Yandan açılma	Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	Izgara elemanı	1700 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	Büyük ızgara - Güç	2700 W
		Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
		Izgara tipi	Elektrik
		Devrilebilir ızgara	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	Minimum Sıcaklık	50 °C
Piştirme sonu sesli alarmı	Evet	Maksimum sıcaklık	260 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



İkinci boşluğun net hacmi	84 l	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Brüt hacim, 2. boşluk	94 l	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Toplam kapı camı sayısı	2
Raf sayısı	9	Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Raf tipi	Metal raflar	Güvenlik Termostatı	Evet
Işık sayısı	1	Soğutma sistemi	Teğetsel
Işık tipi	Halojen	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	605x375x375 mm
Işık gücü	40 W	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Kapı açma	Yandan açılma	Circular heating element - Power	2 x 1550 W
Çıkarılabilir kapı	Evet		

Yardımcı Fırın Seçenekler

Minimum Sıcaklık	50 °C	Maksimum sıcaklık	245 °C
------------------	-------	-------------------	--------

Üçüncü Fırın Teknik Özellikleri



Net hacim, 3. boşluk	36 l	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Brüt hacim, 3. boşluk	41 l	Toplam kapı camı sayısı	3
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Raf sayısı	2	Güvenlik Termostatı	Evet
Raf tipi	Metal raflar	Soğutma sistemi	Teğetsel
Işık sayısı	1	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	169x440x443 mm
Işık tipi	Halojen	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Işık gücü	40 W	Büyük ızgara - Güç	2700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	Izgara tipi	Elektrik
Çıkarılabilir kapı	Evet		
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

Devrilebilir ızgara Evet

Üçüncü Fırın Seçenekleri

Minimum Sıcaklık 50 °C Maksimum sıcaklık 260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Döküm Wok desteği	1	40 mm derinliğinde tepsi	1
Döküm moka standı	1	Izgara teli	1
Arka ve yan durdurmalı raf	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



Arka stop'lu fırın ızgarası	4	Tabak rafı/ısıtıcı	1
-----------------------------	---	--------------------	---

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	40 mm derinliğinde tepsi	1
----------------------------	---	--------------------------	---

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	8900 W	Elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Akım	39 A	Frekans	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	Terminal bloğu	5 poles
Voltaj 2 (V)	380-415 V	Fiş	Hayır
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı		



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT1TR103

TR103 Victoria kuzinelere uygun 100x75 arka panel, siyah



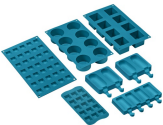
PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



AIRFRY2

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KITH103

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR103 kuzinelere uygun




































SFLK1

Çocuk kilidi



Symbols glossary

-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.
-  Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.
-  Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.
-  Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pizola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısıyı yalnızca elemanın merkezinde üretir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.
-  Işık
-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye ölçülen ürün enerji sınıfı.
-  Çift camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.
-  Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekme vb. İçin idealdir.
-  ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
-  Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.
-  Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızartma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltısı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  | Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey. |  | Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır. |
|  | Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir. |  | Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır. |
|  | Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır. |  | Fırın boşluğunun 9 farklı pişirme seviyesi vardır. |
|  | Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar. |  | Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır. |
|  | Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir. |  | Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar. |
|  | Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi. |  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |
|  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |
|  | Düğme kontrolü | | |

Benefit (TT)

Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Buhar Temizliği

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir.

Düğme kontrolü

Basit düğmelerle kolay ve hemen anlaşılabilir zamanlayıcı ayarı

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

Teğet çalışan soğutma sistemi

Teğet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanı ile donatılan bir fana sahiptir