TR103IBL2

Kuzine ebatı	100x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	İndüksiyon
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709312404
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	B



Estetik

Tasarım	Victoria	**Kontrol düğmeleri**	Smeg Victoria
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
		Kumanda sayısı	9
Estetik	Victoria	**Serigraphy colour**	Silver
Logo	assembled 50's	**Ekran**	elektronik 5 tuş
Renk	Siyah	**Kapı**	Çerçeve ile
Logo position	Upstand+ Command panel	**Cam tipi**	Siyah
Son işlemler	Parlak	**Kulp**	Smeg Victoria
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp Rengi**	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Siyah emaye	**Kaide**	Antrasit
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 6

Geleneksel pişirme fonksiyonları

Statik

Fan destekli alt + Buhar temizliği

Fan destekli

Dairesel

Eco

Diğer fonksiyonlar

Zamana göre buz çözme

Temizleme fonksiyonları

Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2	1
Bottom element + fan	No
Bottom element + Upper element	No

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

Dairesel

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı	1
Fırın lambası	
Tam ızgara	

Ocak teknik özellikleri

Toplam pişirme alanı sayısı 5

Sol ön - İndüksiyon - tek - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 21.0 cm
Arka sol - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm
Orta - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm
Arka sağ - İndüksiyon - tek - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 18.0 cm
Ön sağ - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Aşırı ısındığında otomatik kapanma	Evet	**Seçili alan göstergesi**	Evet
Otomatik tava algılama	Evet		

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	1	**Çıkarılabilir kapı**	Evet
Fan sayısı	1	**Tamamı camlı iç kapı**	Evet
Boşluğun net hacmi	61 l	**Kapı camlarının toplam sayısı**	3
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	1
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Raf sayısı	4		
Raf tipi	Metal raflar		
Işık tipi	Halojen	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Işık gücü	40 W	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	316x460x412 mm
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur		

Kapı açma	Yandan açılma	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
		Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
		Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
		Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	250 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



Fan sayısı	2	**Çıkarılabilir kapı**	Evet
İkinci boşluğun net hacmi	84 l	**Tamamı camlı iç kapı**	Evet
		Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Brüt hacim, 2. boşluk	94 l	**Toplam kapı camı sayısı**	2
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı**	1
Raf sayısı	9		
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		
Kapı açma	Yandan açılma	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
		Circular heating element - Power	2 x 1550 W

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		
Raf tipi	Metal raflar	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Işık sayısı	1	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Işık tipi	Halojen	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	169x440x443 mm
Işık gücü	40 W		
Kapı açma	Aşağı kanat	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Izgara tipi**	Elektrik
		Devrilebilir ızgara	Evet

Üçüncü Fırın Seçenekleri

Minimum Sıcaklık	50 °C	**Maksimum sıcaklık**	260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf	2	**Izgara teli**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir**	1

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



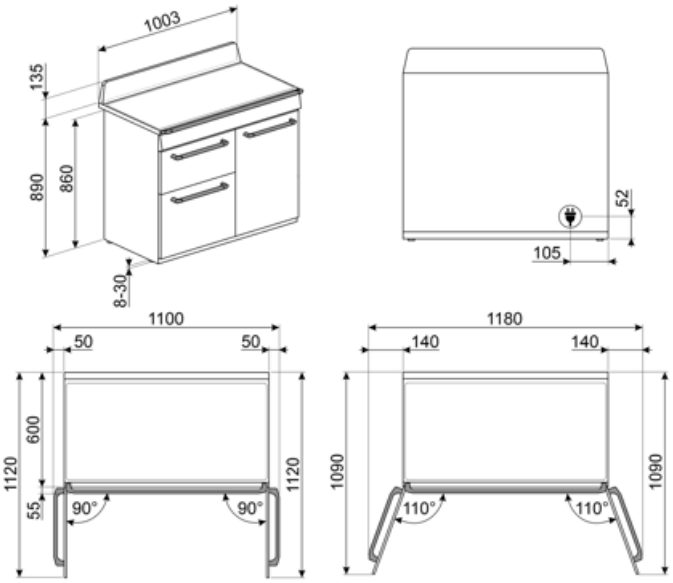
Arka stop'lu fırın ızgarası	4	**Tabak rafı/ısıtıcı**	1

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

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

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	15400 W	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	150 cm
Akım	43 A	**Elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	**Terminal bloğu**	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	**Fiş**	Hayır


1003
135
890
860
8-30
52
105
1100
50
50
600
1120
1120
55
90°
90°
1180
140
140
1090
1090
110°
110°

Compatible Accessories



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



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



SFLK1

Çocuk kilidi



TPKPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal plaka. Balık, yumurta ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 X 240 mm.



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



GRILLPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal ızgara. Et, peynir ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 x 240 mm.



GTT

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



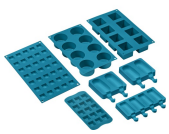
KITH103

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR103 kuzinelere uygun



SCRP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



SMOLD

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

Symbols glossary



Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye ölçülen ürün enerji sınıfı.



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.



Üçlü 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, ekmek vb. İçin idealdir.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Işık



İndüksiyon: Bu ocakların çalışması elektromanyetik indüksiyon ilkesine dayanmaktadır. Isı, ocakla teması sırasında doğrudan tavanın dibinde üretilir.



Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.



Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Düğme kontrolü



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Çift camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



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.



Aşırı ısınmaya karşı koruma: Kontrol ünitesinin aşırı ısınması durumunda ocağı otomatik olarak kapatan güvenlik sistemi.



Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.



Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.



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.



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.

Benefit (TT)

İndüksiyonlu ocak

İndüksiyonlu ocaklar hızlı pişirme ve net sıcaklık kontrolü özellikleri sunarlar

Uygun tencere ve tavalar kullanıldığında indüksiyon kullanımı ve bakımı kolay, güvenli ve isteklerinize yanıt veren bir sistemdir.

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 anlaşılan 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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

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

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

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

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

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

Tek türbin

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