


TR103IP2

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	8017709312411
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
Estetik	Victoria	Kumanda sayısı	9
Logo	assembled 50's	Serigraphy colour	Black
Renk	Krem	Ekran	elektronik 5 tuş
Logo position	Upstand+ Command panel	Kapı	Çerçeve ile
Son işlemler	Parlak	Cam tipi	Siyah
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Victoria
Ocak rengi	Siyah emaye	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	Kaide	Antrasit

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 5

Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



Fan destekli



Dairesel



Eco



Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar



Zamana göre buz çözme

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

Toplam piştirme 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

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı	1	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Fan sayısı	1	Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	1
Boşluğun net hacmi	61 l	Güvenlik Termostatı	Evet
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l	Soğutma sistemi	Teğetsel
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	316x460x412 mm
Raf sayısı	4	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Raf tipi	Metal raflar	Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Işık tipi	Halojen	Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Işık gücü	40 W	Izgara elemanı	1700 W
Piştirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	Büyük ızgara - Güç	2700 W
Kapı açma	Yandan açılma	Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Çıkarılabilir kapı	Evet		
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

Izgara tipi	Elektrik
Devrilebilir ızgara	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	Minimum Sıcaklık	50 °C
Piştirme 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
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

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	Devrilebilir ızgara	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

Üçüncü Fırın Seçenekleri

Minimum Sıcaklık 50 °C

Maksimum sıcaklık 260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf
40 mm derinliğinde tepsi

Izgara teli
Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



Arka stop'lu fırın ızgarası

Tabak rafı/ısıtıcı

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

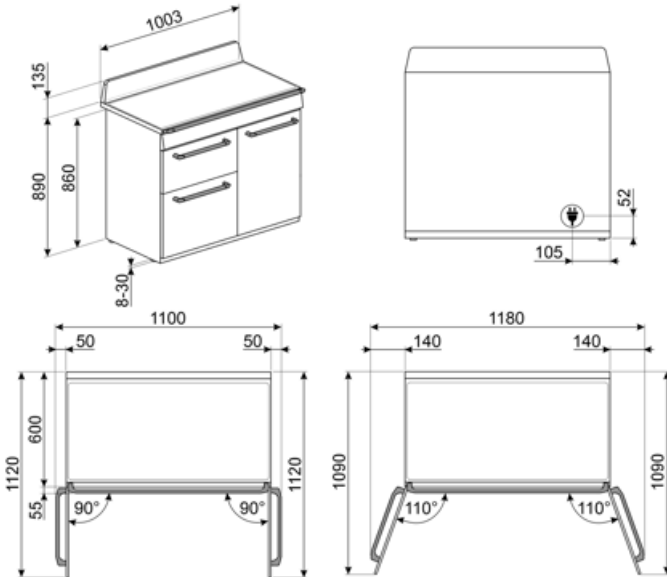
Arka ve yan durdurmalı raf

40 mm derinliğinde tepsi

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi 15400 W
Akım 43 A
Voltaj 220-240 V
Voltaj 2 (V) 380-415 V
Kurulu elektrik kablosu tipi Evet, Tek fazlı

Güç kaynağı kablo uzunluğu 150 cm
Elektrik kablosu tipi Evet, Çift ve Üç Fazlı
Frekans 50/60 Hz
Terminal bloğu 5 poles
Fiş Hayır



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



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



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

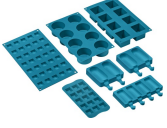
Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SFLK1

Çocuk kilidi





SMOLD























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













TPKPLATE

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

Symbols glossary

	Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.		A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
	Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum		Düğme kontrolü
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Zamana göre buz çözme: Bu işleyle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	Çift camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.		Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
	ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.		B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye ölçülen ürün enerji sınıfı.
	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.		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.
	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 uygundur.		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.
	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.		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.		Işık
	İndüksiyon: Bu ocakların çalışması elektromanyetik indüksiyon ilkesine dayanmaktadır. Isı, ocakla teması sırasında doğrudan tavanın dibinde üretilir.		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: Isıtma 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 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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

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 elemanı ile donatılan bir fana sahiptir