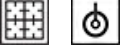


TR90BL2

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırılmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Katalitik
EAN kodu	8017709322113
Enerji verimliliği sınıfı	A



Estetik



Tasarım	Victoria	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Kumanda sayısı	8
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	Parlatılmış krom
Ocak rengi	Siyah emaye	Depolama bölmesi	Çekmece
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Kayar bölme	Evet
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	Ayak	yok
Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria	Kaide	Antrasit


Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	9
---------------------------	---

Geleneksel pişirme fonksiyonları

 Statik	 Fan destekli	 Dairesel
 Eco	 Küçük ızgara	 Büyük ızgara
 Fanlı ızgara (büyük)	 Temel	 Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar

 Zamana göre buz çözme
--












Temizleme fonksiyonları

Katalitik	 Buhar temizliği
-----------	---

Ocak teknik özellikleri

UR			
Toplam pişirme alanı sayısı	5		
Sol ön - Gaz - Hızlı - 2.90 kW			
Arka sol - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW			
Orta - Gaz - 2UR (dual) - 5.00 kW			
Arka sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW			
Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW			
Gaz brülörleri tipi	Standart	Gaz emniyet valfleri	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	Brülör kapakları	Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri

										
Işık sayısı	2	Çıkarılabilir iç kapı	Evet							
Fan sayısı	2	Kapı camlarının toplam sayısı	3							
Boşluğun net hacmi	115 l	Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	2							
Brüt hacim, 1. boşluk	129 l	Güvenlik Termostatu	Evet							
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Soğutma sistemi	Teğetsel							
Raf sayısı	5	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	371x724x418 mm							
Raf tipi	Metal raflar	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik							
Işık tipi	Halojen	Alt ısıtma elemanı gücü	1700 W							
Işık gücü	40 W	Üst ısıtma elemanı - Güç	1200 W							
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	Izgara elemanı	1700 W							
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	Büyük ızgara - Güç	2900 W							
Kapı açma	Aşağı kanat									
Çıkarılabilir kapı	Evet									
Tamamı camlı iç kapı	Evet									

Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2 x 1550 W
Izgara tipi	Elektrik
Yavaş Kapanma sistemi	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

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

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

Döküm Wok desteği	1	40 mm derinliğinde tepsisi	1
Döküm moka standı	1	Izgara teli	1
Arka ve yan durdurmalı raf	1	Katalitik panelleri	3
20 mm derinliğinde tepsisi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	3200 W	Güç kaynağı kablo uzunluğu	120 cm
Akım	14 A	Frekans	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	Terminal bloğu	3 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	Fiş	Hayır



Compatible Accessories

AIRFRY9

Yağsız fritöz rafı AIRFRY . 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 kızartma ve gevreklik sağlar.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



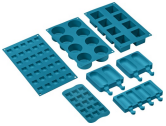
KIT1TR9N

TR9 Victoria kuzinelere uygun 90x75 cm arka panel, siyah



SMOLD

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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



















PALPZ

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



Symbols glossary

-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Katalitik temizleme: Sistem, pişirme sırasında oluşan yağ izlerinin ve kokunun kademeli olarak ortadan kaldırılmasını sağlayan özel bir emaye ile kaplanmış kendi kendini temizleyen üç panel sayesinde fırının içinde mükemmel hijyen sağlar.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  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.
-  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 alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.
-  ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
-  Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pırzola veya sosis gibi daha büyük boyutlu eşyalar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma 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 kahvaltılı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.



İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.



Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekmediği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitletir.



Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.



Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.



Düğme kontrolü



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.



Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.