

TR90IP2

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	İndüksiyon
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709312480
Enerji verimliliği sınıfı	A



Estetik

			
Tasarım	Victoria	Kumanda sayısı	7
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Serigraphy colour	Black
Estetik	Victoria	Ekran	elektronik 5 tuş
Logo	assembled 50's	Kapı	Çerçeve ile
Renk	Krem	Cam tipi	Siyah
Logo position	Upstand+ Command panel	Kulp	Smeg Victoria
Son işlemler	Parlak	Kulp Rengi	Parlatılmış krom
Yükseltici ayak	Evet	Depolama bölmesi	Çekmece
Ocak rengi	Siyah emaye	Kayar bölme	Evet
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	Ayak	yok
Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria	Kaide	Antrasit
Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik		


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 seçenekleri

 Kontrol kilidi	Evet	W olarak Sınırlı Güç Tüketimi Modu	3700, 4800, 7400 W
			

Ocak teknik özellikleri



Toplam pişirme alanı sayısı 5

Sol ön - İndüksiyon - tek - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Arka sol - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 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	Minimum tava çapı göstergesi	Evet
Otomatik tava algılama	Evet	Seçili alan göstergesi	Evet

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 Termostatı	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Soğutma sistemi	Teğetsel
Raf sayısı	5		
Raf tipi	Metal raflar		

Işık tipi	Halojen	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	371x724x418 mm
Işık gücü	40 W	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	Alt ısıtma elemanı gücü	1700 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	Üst ısıtma elemanı - Güç	1200 W
Kapı açma	Aşağı kanat	Izgara elemanı	1700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	Büyük ızgara - Güç	2900 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	Dairesel ısıtma elemanı - Güç	1550 W
		Izgara tipi	Elektrik
		Yavaş Kapanma sistemi	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

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

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	Izgara teli	1
20 mm derinliğinde tepsi	1	Katalitik panelleri	3
40 mm derinliğinde tepsi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	10600 W	Elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Akım	46 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

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 kızarma ve gevreklik sağlar.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



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



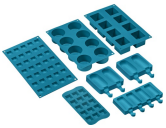
PALPZ

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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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



SCRP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı





















TPKPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal 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.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.
-  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, ekme 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.
-  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 kahvaltısı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  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.
-  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, pizola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.
-  Aşırı ısınmaya karşı koruma: Kontrol ünitesinin aşırı ısınması durumunda ocağı otomatik olarak kapanan güvenlik sistemi.



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



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 kilitlenir.



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



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.



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



Düğme kontrolü