


TR90IX2

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	İndüksiyon
Ana fırın tipi	Termo-havalandırılmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709312497
Enerji verimliliği sınıfı	A



Estetik

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



Kontrol kilidi

Evet

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

Fan sayısı 2

Boşluğun net hacmi 115 l

Brüt hacim, 1. boşluk 129 l

Boşluk malzemesi Ever Clean emaye

Raf sayısı 5

Raf tipi Metal raflar

Işık tipi Halojen

Işık gücü 40 W

Pişirme süresi ayarı Başlat ve Durdur

Fırın kapağı açıkken yanar Evet

Kapı açma Aşağı kanat

Çıkarılabilir kapı Evet

Tamamı camlı iç kapı Evet

Çıkarılabilir iç kapı Evet

Kapı camlarının toplam sayısı 3

Isı yansıtıcı kapı camları sayısı 2

Güvenlik Termostatu Evet

Soğutma sistemi Teğetsel

Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD) 371x724x418 mm

Sıcaklık kontrolü Elektro-mekanik

Alt ısıtma elemanı gücü 1700 W

Üst ısıtma elemanı - Güç 1200 W

Izgara elemanı 1700 W

Büyük ızgara - Güç 2900 W

Dairesel ısıtma elemanı - Güç 2 x 1550 W

Izgara tipi Elektrik

Devrilebilir ızgara Evet

Yavaş Kapanma sistemi Evet

Ana Fırın Seçenekleri

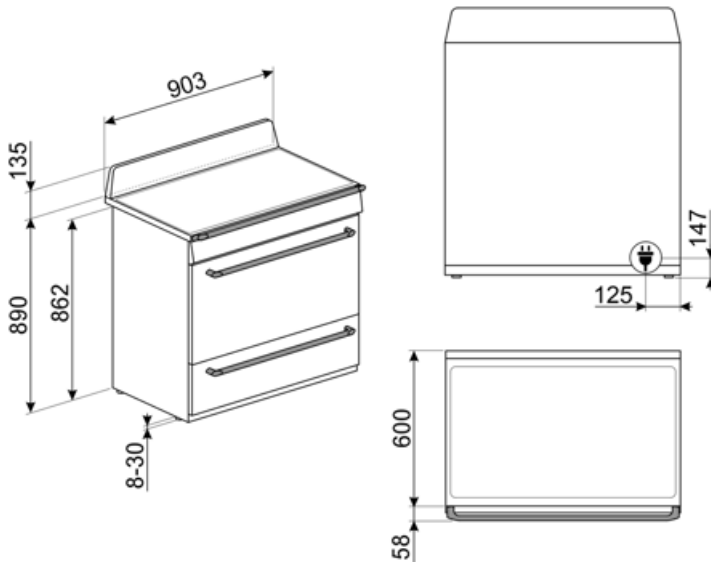
Timer	Evet	Minimum Sıcaklık	50 °C
Piştirme sonu sesli alarmı	Evet	Maksimum sıcaklık	260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

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	Frekans	50/60 Hz
Akım	46 A	Terminal bloğu	5 poles
Voltaj	220-240 V	Fiş	Hayır
Voltaj 2 (V)	380-415 V		



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



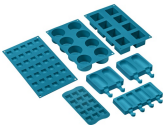
PALPZ

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.		A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
	Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum		Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
	Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle 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.		Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de 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.		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, ekme vb. İçin idealdir.		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.
	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.		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.
	Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizolaları, 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.		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.



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



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.



Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.