

TR93BL

Розміри приладу	90x60 см
Кількість духових шаф	2
Істочник нагріва духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код ЕАН	8017709182458
Клас енергоефективності	А
Клас енергоефективності, 2-а духовка	В



Естетика



Тип варильної центру	Victoria
Обробка панелі управління	Емальований метал
Естетика	Victoria
Логотип	Накладний у стилі 50-х
Колір	Чорний
Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління
Оздоблення	Глянцевий
Захисний бортик	Так
Цвет варочной панели	Черная эмаль
Тип решіток	Чавунно-сірий
Тип управління	Перемикачі

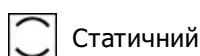
Тип перемикачів	Smeg Victoria
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	10
Колір серіографії	Сріблястий
Управління	Електронне з 5 кнопками
Дверцята духової шафи	3 рамкою
Тип скла духової шафи	Чорний
Ручка	Smeg Victoria
Колір ручки	Матова нерж. сталь
Цоколь	Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій

5

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)



Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція



ECO



Вентильована основа

Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	316x460x412 мм
Кількість рівнів приготування	4	Тип контролю температури	Електромеханічний
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт
Потужність підсвітки	40 Вт	Потужність грилю	1700 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	Потужність великого грилю	2700 Вт
Відкривання дверцят	Убік	Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Знімні дверцята	Так	Тип грилю	Електричний
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Відкидний гриль	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так		

Опції - основна духовка

Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

Технічні особливості - 2-га духовка

      	Корисний об'єм - 2-а духовка	62 л	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
      	Повний об'єм, 2-га духовка	69 л	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
      	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Кількість стекол дверцят	2
      	Кількість рівнів приготування	9	Загальна кількість тепловідбивних стекол	1
      	Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Термостат безпеки	Так
      	Кількість ламп	1	Система охолодження	Тангенціальна
      	Тип ламп підсвічування	Галогенна	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	605x275x370 мм
      	Потужність підсвітки	40 Вт	Тип контролю температури	Електромеханічний
      	Відкривання дверцят	Убік	Потужність кільцевого нагрівального елементу	2500 Вт
      	Знімні дверцята	Так		

Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура	50 °C	Максимальна температура	245 °C
-------------------------------	-------	--------------------------------	--------

Технічні особливості - 3-тя духовка



Корисний об'єм (л) - 3-я духовка

Повний об'єм, 3-тя духовка

Матеріал внутрішньої камери

Кількість рівнів приготування

Тип направляючих

Кількість ламп

Тип ламп підсвічування

Потужність підсвітки

Відкривання дверцят

Знімні дверцята

Суцільне внутрішнє скло дверцят

Внутрішнє скло дверцят Так
знімне

Кількість стекол дверцят 3

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 1

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна

Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ) 169x440x443 мм

Тип контролю температури Електромеханічний

Потужність великого грилю 2700 Вт

Тип грилю Електричний
Відкидний гриль Так

Опції - 3-я духовка

Мінімальна температура

50 °C

Максимальна температура

260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка



Чавунна решітка WOK 1

Деко глибоке (40 мм) 1

Чавунна підставка для посуду МОКА 1

Решітка для дека 1

Решетка с задним и боковым упором 2

Телескопічні спрямовувачі неповного висування 1

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка



Решітка з обмежувачем 3

Підігрівання посуду 1

Аксесуари в комплекті - 3-тя духовка

Решетка с задним и боковым упором 1

Деко глибоке (40 мм) 1

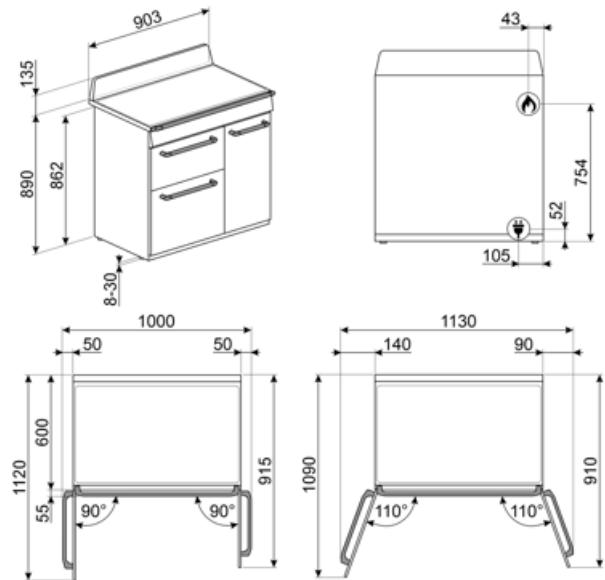
Електричне підключення

Номінальна потужність 8300 Вт
Сила струму (A) 36 А

Тип електричного кабелю Універсальний

Напруга 220-240 В
Напруга 2 (В) 380-415 В

Частота струму 50/60 Гц
Клемна коробка 5 полюсів
Тип електричної вилки Hi



Compatible Accessories

AIRFRY



BBQ

Двусторонний гриль для барбекю.
Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм Материал:
полированная нержавеющая сталь AISI430



KIT1TR9N

Стеновая панель, 110x75 см,
нержавеющая сталь, подходит для
варочных центров Victoria TR9, черный



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для
мороженого, леденцов, пралине, кубиков
льда или порционных продуктов.
Используется при температуре от -60°C
до +230°C

AIRFRY2



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BNP608T



GTT

Полностью выдвижные
телескопические направляющие (1
уровень) Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная
нержавеющая сталь AISI 430



KITH93



SFLK1

Захисне блокування



STONE



Прямоугольный огнеупорный камень
PPR2. Идеально подходит для
приготовления пиццы с такими же
результатами, как в обычной дровяной
печи. Также можно использовать для
выпечки хлеба, фокаччи и других
рецептов, таких как пироги или
печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см

Symbols glossary

	Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.		Energy efficiency class A
	Установка в колонну		Поворотные переключатели
	Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.		Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
	B: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.		Дверца с двойным остеклением
	Дверца с тройным остеклением		Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
	В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего поддумывания.		Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
	Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.		Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

ECO

ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Подсветка



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.



В камере духового шкафа предусмотрено 9 разных уровней приготовления.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).



STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

BHQ (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BHQ)

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Single turbine

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха