


TR93IBL2

Kuzine ebatı	90x60 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	8017709312374
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	Silver
Renk	Siyah	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

Pişirme fonksiyonları boşluk 2 1
Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

 Dairesel

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı 1
Fırın lambası 

Tam ızgara 

Ocak teknik özellikleri



Toplam pişirme alanı sayısı 5

Sol ön - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Arka sol - İndüksiyon - tek - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Orta - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm

Arka sağ - İndüksiyon - tek - 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	1	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Fan sayısı	1	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Boşluğun net hacmi	61 l	Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	1
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l	Güvenlik Termostatı	Evet
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
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur		
Kapı açma	Yandan açılma		
Çıkarılabilir kapı	Evet		

Tamamı camlı iç kapı Evet

Büyük ızgara - Güç 2700 W

Dairesel ısıtma elemanı - Güç 2000 W

Izgara tipi Elektrik

Devrilebilir ızgara Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer Evet

Pişirme sonu sesli alarmı Evet

Minimum Sıcaklık 50 °C

Maksimum sıcaklık 245 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



Fan sayısı	1
İkinci boşluğun net hacmi	62 l
Brüt hacim, 2. boşluk	69 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	9
Raf tipi	Metal raflar
Işık sayısı	1
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Kapı açma	Yandan açılma

Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Toplam kapı camı sayısı	1
Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	605x275x370 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Circular heating element - Power	2500 W

Yardımcı Fırın Seçenekler

Minimum Sıcaklık 50 °C

Maksimum sıcaklık 245 °C

Üçüncü Fırın Teknik Özellikleri



Net hacim, 3. boşluk	36 l
Brüt hacim, 3. boşluk	41 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	2
Raf tipi	Metal raflar
Işık sayısı	1
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Kapı açma	Aşağı kanat
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet

Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Toplam kapı camı sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	169x440x443 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Izgara tipi	Elektrik
Devrilebilir ızgara	Evet

Üçüncü Fırın Seçenekleri

Minimum Sıcaklık	50 °C	Maksimum sıcaklık	260 °C
------------------	-------	-------------------	--------

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf	2	Izgara teli	1
40 mm derinliğinde tepsi	1	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



Arka stop'lu fırın ızgarası	3	Tabak rafı/ısıtıcı	1
-----------------------------	---	--------------------	---

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

40 mm derinliğinde tepsi	1
--------------------------	---

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	15000 W	Güç kaynağı kablo uzunluğu	150 cm
Akım	42 A	Elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	Frekans	50 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	Terminal bloğu	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	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



KIT600TR93

TR93 Victoria kuzinelere uygun ocak arkası kapatma profili



KITP65TR93

Derinlik uzatma kiti (650 mm), TR93 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 kızartma 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



KIT1TR9N

TR9 Victoria kuzinelere uygun 90x75 cm arka panel, siyah



KITH93

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR93 kuzinelere uygun



PALPZ

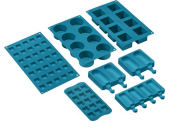
Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



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 üniversal plaka. Balık, yumurta ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 X 240 mm.














STONE

Dikdörtgen ateşe dayanıklı taş, tipik bir odun fırını ile aynı sonuçlara sahip pizza pişirmek için idealdir. Ayrıca ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir. Ebatlar: G42 x Y1,8 x D37,5 cm.

Symbols glossary

-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.
-  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.
-  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.
-  Aşırı ısınmaya karşı koruma: Kontrol ünitesinin aşırı ısınması durumunda ocağı otomatik olarak kapatan güvenlik sistemi.
-  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.
-  B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye ölçülen ürün enerji sınıfı.
-  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, ekmek vb. İçin idealdir.
-  ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
-  Işık
-  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.
-  Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.

-  Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.
-  Fırın boşluğunun 9 farklı pişirme seviyesi vardır.
-  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.
-  Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.
-  Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
-  Düğme kontrolü
-  Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.
-  Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.
-  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.
-  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

Çıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanı ile donatılan bir fana sahiptir