TR93IBL2

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Індукційна
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код EAN	8017709312374
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	B

Естетика

Тип варильного 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 управління	Перемикачі
Тип перемикачів	Smeg Victoria
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	9
Колір серіографії	Сріблястий
Управління	Електронне з 5 кнопками
Дверцята духової шафи	З 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

Інші функції

- Розморожування за часом

Функції очищення

Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 1

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

Термовентиляція

Програми/ Функції - 3-я духовка

Кількість функцій - 3-я духовка 1

Підсвічування духової шафи

Гриль великий

Технічні характеристики варильної панелі

Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - - Ø 21.0 см

Задня ліва - Індукція - одинарна - 1.40 кВт - - Ø 18.0 см

Центральна - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - - Ø 27.0 см

Задня права - Індукція - одинарна - 1.40 кВт - - Ø 18.0 см

Передня права - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - - Ø 21.0 см

Автоматичне відключення при перегріванні	Так	**Індикація мінімального діаметру посуду**	Так
Автоматичне визначення діаметру посуду	Так	**Індикація обраної зони**	Так

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп	1	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Кількість конвекторів	1	**Кількість стекол дверцят**	3
Корисний об'єм - 1-а духовка	61 л	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	1
Повний об'єм, 1-ша духовка	70 л	**Термостат безпеки**	Так
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	316x460x412 мм
Кількість рівнів приготування	4		

Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Потужність підсвітки	40 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп
Відкривання дверцят	Убік
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2700 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Тип грилю	Електричний
Відкидний гриль	Так

Опції - основна духовка

Таймер	Так
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так
Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	245 °C

Технічні особливості - 2-га духовка

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

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	36 л	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Повний об'єм, 3-тя духовка	41 л	**Кількість стекол дверцят**	3
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	1
Кількість рівнів приготування	2	**Термостат безпеки**	Так
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	**Система охолодження**	Тангенціальна
Кількість ламп	1	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	169x440x443 мм
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Потужність підсвітки	40 Вт	**Потужність великого грилю**	2700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	**Тип грилю**	Електричний
Знімні дверцята	Так	**Відкидний гриль**	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так		

Опції - 3-я духовка

Мінімальна температура	50 °C	**Максимальна температура**	260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором	2	**Решітка для дека**	1
Деко глибоке (40 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі неповного висування**	1

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

Решітка з обмежувачем	3	**Підігрівання посуду**	1

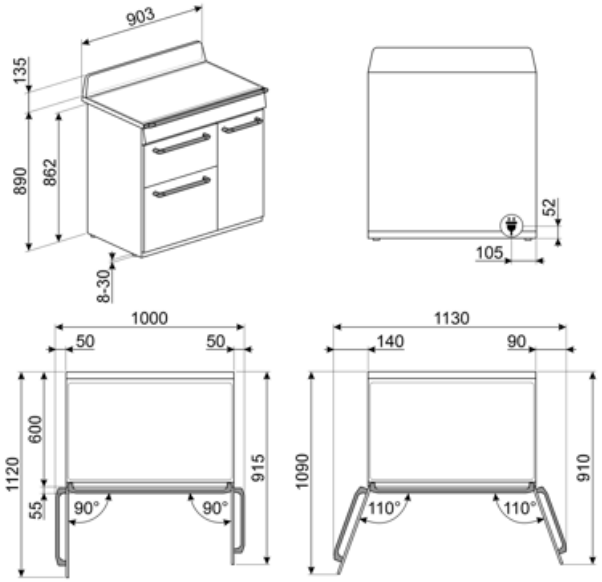
Аксесуари в комплекті - 3-тя духовка

Деко глибоке (40 мм)	1

Електричне підключення

Номінальна потужність	15000 Вт	**Довжина електричного кабелю (см)**	150 см
Сила струму (А)	42 А	**Тип електричного кабелю**	Да, двух- или трехфазное
Напруга	220-240 В	**Частота струму**	50 Гц
Напруга 2 (В)	380-415 В		

Тип электрического кабеля	Так, однофазний	**Клемна коробка**	5 полюсів



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

GRILLPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.

GTT

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

KIT600TR93

Накладка на тыльную сторону варочной панели, подходит для плит TR93 Victoria

KITP65TR93

Набор для увеличения глубины (650 мм), подходит для плит TR93

SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки

AIRFRY2

BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм

BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке

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

KITH93

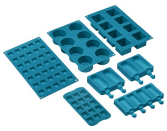
Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходит для варочных центров TR93

PALPZ

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

SFLK1

Захисне блокування



SMOLD

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

TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.

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

Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.

Energy efficiency class A

Установка в колонну

Поворотные перключатели

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 тройным остеклением

ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.

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 подрумянивания.

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.

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

Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.

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.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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.

Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.

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.

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

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Benefit (TT)

Индукционная варочная панель

Индукция предлагает быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Благодаря использованию подходящей посуды, индукция проста в использовании и обслуживании, безопасна и удобна.

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.

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)

BBQ (дополнительный аксессуар)

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

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