


TR93IGR2

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	8017709312398
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	Black
Renk	Barut grisi	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

Piştirme fonksiyonları boşluk 2 1
Geleneksel piştirme fonksiyonları, boşluk 2

 Dairesel

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı 1
Fırın lambası



Tam ızgara



Ocak teknik özellikleri



Toplam piştirme 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
Fan sayısı 1
Boşluğun net hacmi 61 l
Brüt hacim, 1. boşluk 70 l
Boşluk malzemesi Ever Clean emaye
Raf sayısı 4
Raf tipi Metal raflar
Işık tipi Halojen
Işık gücü 40 W
Piştirme süresi ayarı Başlat ve Durdur
Kapı açma Yandan açılma
Çıkarılabilir kapı Evet

Çıkarılabilir iç kapı Evet
Kapı camlarının toplam sayısı 3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı 1
Güvenlik Termostatı Evet
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD) 316x460x412 mm
Sıcaklık kontrolü Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı gücü 1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç 1000 W
Izgara elemanı 1700 W

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

Piştirme 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

Arka ve yan durdurmalı raf	1	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		



Compatible Accessories

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



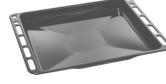
STONE

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.



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



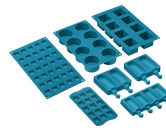
SCRP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



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.



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.
	B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye ölçülen ürün enerji sınıfı.		Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.		ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.
	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.		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, ekmek 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.		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.		Işık
	Aşırı ısınmaya karşı koruma: Kontrol ünitesinin aşırı ısınması durumunda ocağı otomatik olarak kapatan güvenlik sistemi.		İndüksiyon: Bu ocakların çalışması elektromanyetik indüksiyon ilkesine dayanmaktadır. Isı, ocakla teması sırasında doğrudan tavanın dibinde üretilir.
	Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.		İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
	Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.		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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

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

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır 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

Tek türbin

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