

TR93P

Victoria

Kuchnia wolnostojąca z płytą gazową, szerokość 90 cm, kolekcja Victoria

EAN13: 8017709181703

OPIS URZĄDZENIA

PIEKARNIK GŁÓWNY (na dole)

- Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny z termoobiegiem
- 9 funkcji pieczenia w tym funkcja czyszczenia "Vapor Clean"
- Pojemność: 68 litrów
- Klasa energochłonności A
- Opcja programowania czasu rozpoczęcia i zakończenia pieczenia
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pracy
- Drzwi otwierające się na bok
- Cyfrowy elektroniczny zegar/programator
- 4 poziomy pieczenia
- Potrójnie przeszklone drzwi

PIEKARNIK POMOCNICZY (z prawej strony)

- Piekarnik elektryczny z termoobiegiem
- Drzwi otwierające się na bok
- 9 poziomów pieczenia
- Podwójnie przeszklone drzwi

PIEKARNIK POMOCNICZY (poziomy, nad piekarnikiem głównym)

- Piekarnik elektryczny, statyczny
- 1 poziom pieczenia
- Potrójnie przeszklone drzwi

PŁYTA GAZOWA:

- 6 palników gazowych w tym 1 Ultra-szybki (4,2kW)
- Żeliwne ruszty
- Automatyczne zapalanie
- Zawory bezpieczeństwa



Functions



Piekarnik główny



Piekarnik dodatkowy



Opcje

- **KIT1TR9N** - Płyta płyta przeciwłuszczowa, czarna

Wersje

- **TR93BL** - Kolor czarny, błyszczący

Smeg Polska Sp. z o.o.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warszawa
Tel. +48 22 276 14 00



Piekarnik główny



GRZAŁKA DOLNA:

Funkcja ta jest najbardziej odpowiednia do przygotowania potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu, bez potrzeby przypiekania lub do powolnego pieczenia. Do ciast, pizzy, potrawek, lub zapiekanek.



GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA:

Grzałka w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Podczas pieczenia potraw ponad 20 minut, niepotrzebne jest stosowanie wstępnego rozgrzania piekarnika. Jest to metoda dająca oszczędność energii, kótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA, GÓRNA I DOLNA:

Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia na rożnie, poruszając powietrze wokół potrawy zamiast poruszać potrawą.



WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzania innych potraw.



1/2 GRZAŁKA GRILLA:

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania małych potraw. Tylko środkowa część grzałki jest aktywna.



GRZAŁKA GRILLA:

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kiełbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.



Blokada grzałek:

Po wybraniu tej funkcji, urządzenie wyłącza grzałki nawet wtedy jeśli jest nastawiony termostat.

CZYSZCZENIE PAROWE:

Niektóre piekarniki firmy Smeg wyposażone są w funkcję czyszczenia parowego, co znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, za pomocą pary generowanej z niewielkiej ilości wody.

Piekarnik dodatkowy

**WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA:**

Grzałka w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Podczas pieczenia potraw ponad 20 minut, niepotrzebne jest stosowanie wstępnego rozgrzania piekarnika. Jest to metoda dająca oszczędność energii, kótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.

**GRZAŁKA GRILLA:**

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kielbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.

wolnostojące
90x60 cm
kremowy
typ kuchni: gazowe
typ piekarniki: Elektryczne
klasa energochłonności A

