

TR90IMBL

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709340643
Energialuokka	A



Estetiikka




Design	Victoria	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säätimien lukumäärä	7
Estetiikka	Victoria	Väripainatus	Hopea
Logo	assembled 50's	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Väri	Musta	Ovi	Mukana paneeli
Logon sijainti	Seisova+ Ohjauspaneeli	Lasin tyyppi	Musta
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Kahva	Smeg Victoria
Seisova	Kyllä	Kahvan väri	Kiillotettu kromi
Tason väri	Musta emali	Säilytystila	Paina-vedä
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalat	Ei mitään
Liukukiskot	Punainen	Jalusta	Antrasiitti
Säätimet	Smeg Victoria		


Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---

Perintieset paistotoiminnot

 Staatin	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Eco	 Pieni grilli	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Runko	 Tuuletin

Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus
--

Puhdistustoiminnot

 Vapor clean
--

Keittotasovaihtoehdot



Toimintoesto	Kyllä	Rajoitetun energiankulutuksen tila	3700, 4800, 7400 W
Virransäätötila	Kyllä		

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Keskellä - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automaattinen ylikuumentumisvirrankatkaisu	Kyllä	Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä	Valitun alueen ilmaisuus	Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	2	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Tuulettimen numero	2	Luukun lasien määrä	3
Nettotilavuus, 1. uuni	115 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	129 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentialinen

Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	371x724x418 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1700 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1200 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Grillivastus	1700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Suuren grillin teho	2900 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Kiertoilmavastuksen teho	1550 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Soft close järjestelmä	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Sähköliitântä

Sähköliitântä	10600 W	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	46 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY . Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



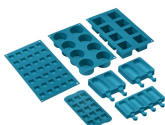
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KIT1TR9N

Roiskesuojus, 90x75 cm, soveltuu TR9 Victoria -liesille, musta



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SFLK1

Lapsilukko



TPKPLATE

Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.



Alternative products



TR90IMP













Väri: Kermanvärinen




















TR90IMGR

Väri: Slate Grey

Symbols glossary

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.

-  **Kiertoilma:** täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Induktio:** Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Automaattinen avaus:** joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Nappien ohjaus**
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Ylikuumenemissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Teleskooppikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**