

TR90P2

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Katalyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709322137
Energialuokka	A



Estetiikka




Estetiikka	Victoria	Painikkeiden väri	Musta
Väri	Kermanvärinen	Säätimien lukumäärä	8
Pinnan viimeistely	Kermanvärinen	Väripainatus	Musta
Design	Victoria	Kahva	Smeg Victoria
Ovi	Mukana paneeli	Kahvan väri	Kiillotettu kromi
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Musta
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Jalat	Ei mitään
Tason väri	Musta emali	Jalusta	Antrasiitti
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säilytystila	Laatikko
Säätimet	Smeg Victoria	Liukuva tila	Kyllä
Säätimien väri	Ruostumaton teräs	Logo	assembled 50's
Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta	Logon sijainti	Seisova+ Ohjauspaneeli

Ohjelmat/toiminnot

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


Perintieset paistotoiminnot

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

Puhdistustoiminnot

Katalyyttinen	 Vapor clean
---------------	---











Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus
--

Keittotason tekniset ominaisuudet

 UR			
Keittoalueita yhteensä	5		
Edessä vasemmalla - Kaasu - RP	2.90 kW		
Takana vasemmalla - Kaasu - SRD	1.80 kW		
Keskellä - Kaasu - 2URP (kaksois)	5.00 kW		
Takana oikealla - Kaasu - SRD	1.80 kW		
Edessä oikealla - Kaasu - AUX	1.00 kW		
Polttimet	Tavallinen	Kaasun turvasuuttimet	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	Polttimien suojukset	Mattamusta emalointi

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	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	371x724x418 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallilinielit	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	2 x 1550 W

Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Soft close järjestelmä	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

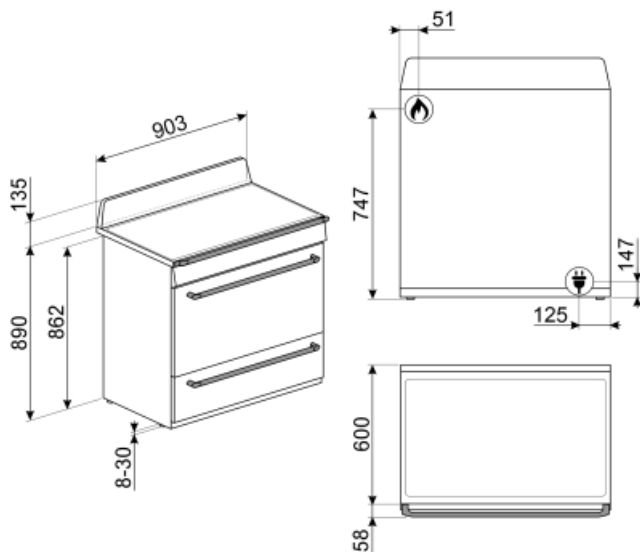
Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet

Valurautainen wokpannuteline	1	40mm syvä uunipelti	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Katalysipuhdistuvat sivuseinät	3

Sähköliitettä

Sähköliitettä	3200 W	Sähköjohdon pituus (cm)	120 cm
Virta	14 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



GTP

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



BGTR9

Valurautainen grillialusta, soveltuu 90 cm:n Victoria-liesille ja 60 ja 90 cm:n Master- ja Sinfonia-liesille



KIT1TR9N

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



KITHTR90

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Victoria TR90 -liesille



GTT

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



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.



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



PPR9

Pizzakivi ilman kahvoja Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.

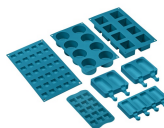


BBQ9



PALPZ




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















SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  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.
-  Katalyyttinen puhdistus: järjestelmä takaa täydellisen hygienian uunin sisällä kolmen itsepuhdistavan, erityisellä lakalla päällystetyn paneelin ansiosta. Paneeli edistää kypsennyksessä syntyvien hajujen ja rasvan asteittaista hävittämistä.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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.
-  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.

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle 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.
-  **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.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylhäältä pienille ruoille ja alahyllyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmenystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns