

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

Ohjelmat/toiminnot

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

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Eco



Pieni grilli



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

Muut toiminnot



Ajastettu sulatus

Puhdistustoiminnot

Katalyyttinen



Vapor clean

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

Tuulettimen numero 2

Nettotilavuus, 1. uuni 115 l

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni 129 l

Uunin sisämateriaali Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä 5

Hyllyjen tyyppi Metallilinielit

Valojen tyyppi Halogeeni

Valoteho 40 W

Aika-asetus Aloitus ja pysäytys

Valaistus luukun ollessa auki Kyllä

Oven avaaminen Luukku alhaalla

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Luukun lasien määrä 3

Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä 2

Turvatermostaatti Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä Tangentiaalinen

Uunin nettosisämitat (k x l x s) 371x724x418 mm

Lämpötilansäätö Sähkömekaaninen

Alavastuksen teho 1700 W

Ylävastuksen teho 1200 W

Grillivastus 1700 W

Suuren grillin teho 2900 W

Kiertoilmavastuksen teho 2 x 1550 W

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

Vaihtoehdot, Uuni

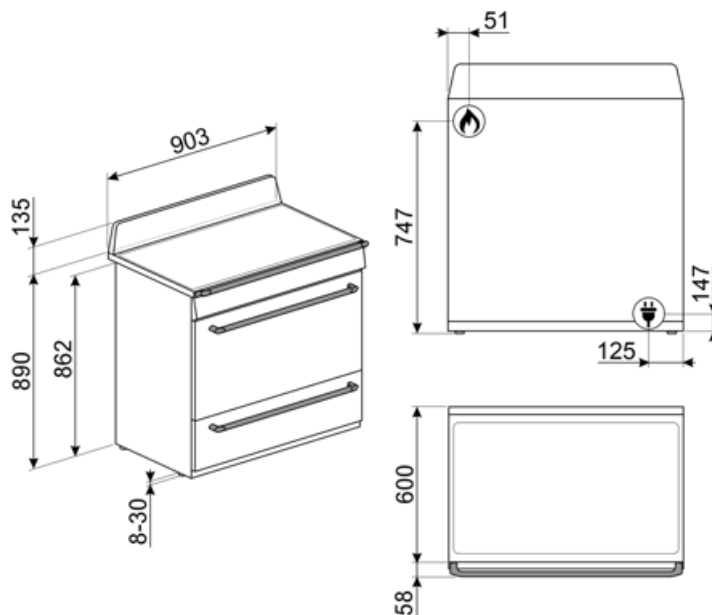
Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet

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

Sähköliitännä

Sähköliitännä	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

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 kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



PPR9

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



BBQ9



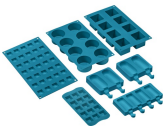
PALPZ

Pizzalapio, 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



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

Roiskesuojaus, 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



Symbols glossary (TT)

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorillat: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  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.
-  Katalyyttinen puhdistus: järjestelmä takaa täydellisen hygienian uunin sisällä kolmen itsepuhdistavan, erityisellä lakalla päällystetyn paneelin ansiosta. Paneeli edistää kypsennyksessä syntyvien hajujen ja rasvan asteittaista hävittämistä.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  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 lujouden 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 paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **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.**
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **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.
-  **Kaasu-uunit tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.**
-  **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 pehmenystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Nuppien ohjaus**

Benefit (TT)

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi

Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

Katalyysi

Uunin helppo puhdistus uunitilan katalyyttisten levyjen käytön ansiosta

Tämä pysyvä prosessi mahdollistaa uunitilan kolmen seinän jatkuvan puhdistuksen ja rasvanpoiston aloittaen rasvan hapetusvaiheen uunin saavuttaessa 200 °C:n lämpötilan.

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Kaksoisturbiini

Uunissa on kaksi tuuletinta, joissa on kiertolämmityselementit, jotka mahdollistavat kypsennyksen kiertolämmöllä

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Soft close

Luukussa on erityisjärjestelmä hiljaiseen sulkemiseen

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Laatikon säilytystila

Enemmän tilaa alemman laatikkotilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)