

TR93GR

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709294243
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	B



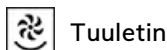
Estetiikka



Estetiikka	Victoria	Säätimet	Smeg Victoria
Design	Victoria	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Väri	Harmaa	Säätimien lukumäärä	10
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Väripainatus	Hopea
Logo	assembled 50's	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Logon sijainti	Seisova+ Ohjauspaneeli	Ovi	Mukana paneeli
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Musta
Tason väri	Musta emali	Kahva	Smeg Victoria
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalusta	Antrasiitti

Ohjelmat/toiminnot

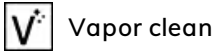
Keitto-ohjelmien lukumäärä 5
Perintieset paistotoiminnot



Muut toiminnot

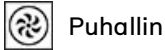


Puhdistustoiminnot



Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 1
Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

Kolmosuunin toimintojen määrä 1

Uunin valo 

Suuri grillivastus 

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 6

Edessä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana oikealla - Kaasu - RP - 2.90 kW

Polttimet Tavallinen

Kaasun turvasuuttimet Kyllä

Automaattinen Kyllä

Polttimien suojuukset Mattamusta emalointi

elektroninen sytytys

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä 1

Tuulettimen numero 1

Nettotilavuus, 1. uuni 61 l

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni 70 l

Uunin sisämateriaali Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä 4

Hyllyjen tyyppi Metallilинеет

Valojen tyyppi Halogeeni

Valoteho 40 W

Aika-asetus Aloitus ja pysäytys

Luukun lasien määrä 3

Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä 1

Turvatermostaatti Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä Tangentiaalinen

Uunin nettosisämitat (k x l x s) 316x460x412 mm

Lämpötilansäätö Sähkömekaaninen

Alavastuksen teho 1200 W

Ylävastuksen teho 1000 W

Grillivastus 1700 W

Oven avaaminen	Aukeaa sivulta	Suuren grillin teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

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

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	62 l	Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Bruttotilavuus, 2. uuni	69 l	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Luukun lasien määrä	2
Hyllyjen määrä	9	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Turvatermostaatti	Kyllä
Valojen lukumäärä	1	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valon tyyppi	Halogeeni	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	605x275x370 mm
Valoteho	40 W	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Oven avaus	Avautuu sivulta	Kiertoilmavastuksen teho	2500 W
Irrotettava luukku	Kyllä		

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	245 °C
--------------------	-------	-------------------	--------

Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



3. uunin nettotilavuus	36 l	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Bruttotilavuus, 3 uuni	41 l	Luukun lasien määrä	3
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Hyllyjen määrä	2	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valojen lkm	1	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	169x440x443 mm
Valon tyyppi	Halogeeni	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valoteho	40 W	Suuren grillin teho	2700 W
Oven avaus	Läppä alhaalla	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä		
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

Kääntyvä grilli

Kyllä

Kolmannen uunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila 260 °C

Pääuunin varusteet



Valurautainen wokpannuteline 1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys 2
40mm syvä uunipelti 1

Uuniritilä 1
Teleskoopikiskopari, osittain ulosvedettävä 1

Lisäuunin varusteet



Uuniritilä, takapysäytys 3

Lämmityslevyn telineen pidin 1

Kolmannen uunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys 1

40mm syvä uunipelti 1

Sähköliitännät

Sähköliitännä 8300 W
Virta 36 A
Jännite 220-240 V
Jännite 2 (V) 380-415 V

Asennetun sähköjohdon tyyppi Kyllä, yksivaihe
Johdon tyyppi Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Taajuus 50/60 Hz
Pääte 5 napaa



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

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



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



KIT1TR9N

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



KITH93

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR93-liesille



STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



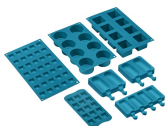
GTT

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



SMOLD

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



SFLK1

Lapsilukko



PRTX

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



BGTR9

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



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



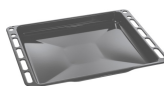
PALPZ

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




































BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.</p>
 <p>Raskaan käytön valurautaiset keittorillät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.</p>	 <p>Asennus torniin: Asennus torniin</p>
 <p>Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.</p>	 <p>Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.</p>
 <p>Kaksinkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</p>	 <p>Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>

-  **Grilliosa:** Grillin käyttö tarjoaa erinomaisia tuloksia keski- ja pienikokoista lihaa kypsennettäessä erityisesti silloin, kun myös paistivartaassa kypsennetään (jos mahdollista). Ihanteellinen myös makkaran ja pekonin kypsennykseen.
-  **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.
-  **Alustan telineen lämmitys:** toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.
-  **Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.**
-  **Teleskooppikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Kalteva grilli:** kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helppossa vaiheessa.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **Nappien ohjaus**
-  **Valo**
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.**
-  **Uunissa on 9 eri kypsennystasoa.**
-  **Elektroninen ohjaus:** Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**

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.

Vapor Clean

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

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)

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)