

TR93IGR2

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709312398
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	B



Estetiikka



Estetiikka	Victoria	Säätimet	Smeg Victoria
Design	Victoria	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Väri	Harmaa	Säätimien lukumäärä	9
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Väripainatus	Musta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Logo	assembled 50's	Ovi	Mukana paneeli
Logon sijainti	Seisova+ Ohjauspaneeli	Lasin tyyppi	Musta
Seisova	Kyllä	Kahva	Smeg Victoria
Tason väri	Musta emali	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalusta	Antrasiitti

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 5
Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Eco



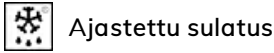
Tuuletin

Puhdistustoiminnot



Vapor clean

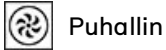
Muut toiminnot



Ajastettu sulatus

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 1
Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Puhallin

Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

Kolmosuunin toimintojen määrä 1

Uunin valo 

Suuri grillivastus 

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

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

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

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

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

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

Automaattinen Kyllä Keittoastian pienimmän Kyllä
ylikuumenemisvirrankatkaisu läpimitan osoitus

Automaattinen keittoastian Kyllä Valitun alueen ilmaisu Kyllä
tunnistus

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Tuulettimen numero	1	Luukun lasien määrä	3
Nettotilavuus, 1. uuni	61 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	316x460x412 mm
Hyllyjen määrä	4	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Alavastuksen teho	1200 W
Valojen tyyppi	Halogeeni	Ylävastuksen teho	1000 W
Valoteho	40 W	Grillivastus	1700 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys		

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

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	245 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Tuulettimen numero	1	Irrotettava luukku	Kyllä
Toisen paistotilan nettotilavuus	62 l	Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Bruttotilavuus, 2. uuni	69 l	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Luukun lasien määrä	1
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

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	Lämpöäheijastavien 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



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

Uuniritilä 1
Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä 1

Lisäuunin varusteet



Uuniritilä, takapysäytys 3

Lämmityslevyn telineen pidin 1

Kolmannen uunin varusteet

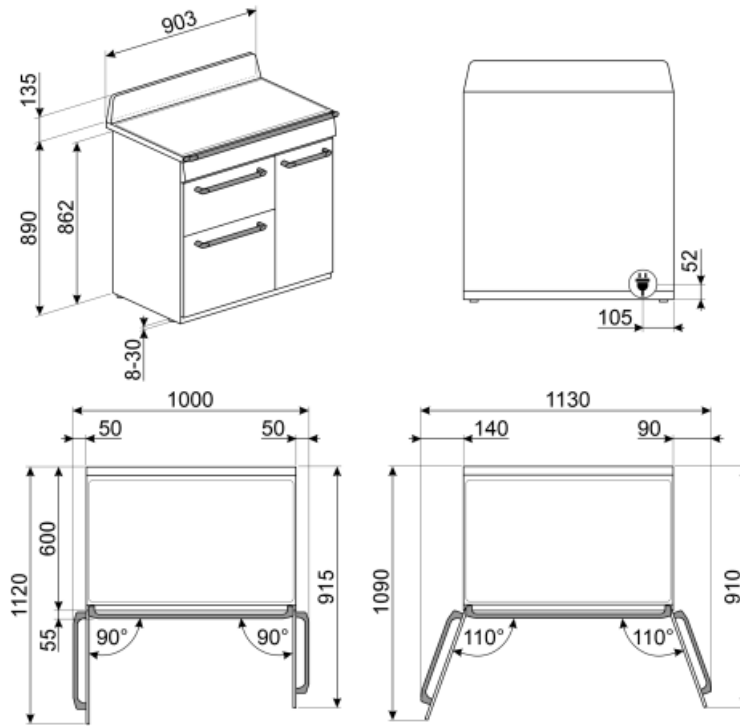
Ritilä, taka- ja sivupysäytys 1

40mm syvä uunipelti 1

Sähköliitännät

Sähköliitännät 15000 W
Virta 42 A
Jännite 220-240 V
Jännite 2 (V) 380-415 V
Asennetun sähköjohdon tyyppi Kyllä, yksivaihe

Sähköjohdon pituus (cm) 150 cm
Johdon tyyppi Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Taajuus 50 Hz
Pääte 5 napaa



Not included accessories

KIT600TR93

Peitelista tason takapuolelle, soveltuu TR93 Victoria -liesille



SFLK1

Lapsilukko



PRTX

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



GRILLPLATE

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



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



KITH93

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR93-liesille



TPKPLATE

Yleisalusista induktio-, kaasuu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.



GTT

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



KITP65TR93

Syvyyden lisäyssarja (650 mm), soveltuu TR93-liesille



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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE

Suorakulmainen paistokivi Ihanteellinen 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.



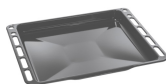
PALPZ

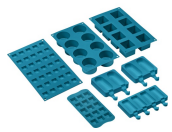
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä






































SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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.
-  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.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
-  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 kypsytämisen 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.
-  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

-  **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.
-  **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 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.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **Nappien ohjaus**
-  **Valo**
-  **Induktio:** Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  **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.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **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.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)