

## TR93IP2

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	8017709312381
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	B



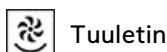
## Estetiikka



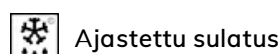
<b>Design</b>	Victoria	<b>Säätimet</b>	Smeg Victoria
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Metalliemalointi	<b>Säätimien väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Estetiikka</b>	Victoria	<b>Säätimien lukumäärä</b>	9
<b>Logo</b>	assembled 50's	<b>Väripainatus</b>	Musta
<b>Väri</b>	Kermanvärinen	<b>Näytön tyyppi</b>	5 elektronista painiketta
<b>Logon sijainti</b>	Seisova+ Ohjauspaneeli	<b>Ovi</b>	Mukana paneeli
<b>Pinnan viimeistely</b>	Kiiltävä	<b>Lasin tyyppi</b>	Musta
<b>Seisova</b>	Kyllä	<b>Kahva</b>	Smeg Victoria
<b>Tason väri</b>	Musta emali	<b>Kahvan väri</b>	Harjattua ruostumatonta terästä
<b>Säätimien tyyppi</b>	Säätimet	<b>Jalusta</b>	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 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	Luukun lasien määrä	3
Tuulettimen numero	1	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Nettotilavuus, 1. uuni	61 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
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
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	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	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



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

40mm syvä uunipelti 1

## Sähköliitännät

Sähköliitännä 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  
Sähköpistokkeen tyyppi Ei



## Compatible 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.



### 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.



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### 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



### KIT600TR93

Peitelista tason takapuolelle, soveltuu TR93 Victoria -liesille



### KITP65TR93

Syvyyden lisäyssarja (650 mm), soveltuu TR93-liesille



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### AIRFRY2

Air fryer -pelti. 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.



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### GTP

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



### KIT1TR9N

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



### KITH93

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR93-liesille



### PALPZ

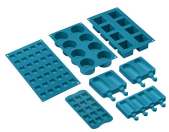
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### SFLK1

Lapsilukko





### SMOLD

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



### TPKPLATE















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






















### 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.

## Symbols glossary

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Nuppien ohjaus
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  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 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.
-  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.
-  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.
-  **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.**
-  **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.
-  **Ylikuumentamissuoja:** 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.**

---

## Benefit (TT)

---

### Induktiokaitotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Kun käytetään soveltuvia astioita, induktio on helppo käyttää ja ylläpitää sekä turvallista ja reagoivaa.

### 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.

### Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

### True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

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

### Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

### Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

### Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### 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)

**Yksi turbiini**

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