

TR93P

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	8017709181703
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	B



Estetiikka



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

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	5
Perintieset paistotoiminnot	



Staattinen



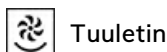
Puhallinavusteinen



Puhallin

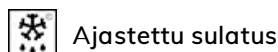


Eco



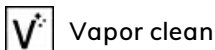
Tuuletin

Muut toiminnot



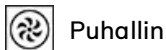
Ajastettu sulatus

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

Automaattinen elektroninen sytytys Kyllä

Kaasun turvasuuttimet Kyllä

Polttimien suojuukset Mattamusta emalointi

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	Grillin tyyppi	Sähkö

Lisäuunin vaihtoehdot

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

Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



3. uunin nettotilavuus	35 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		
Irrotettava luukku	Kyllä		

Sisäluukku kokolasia Kyllä

Grillin tyyppi
Kääntyvä grilli

Sähkö
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
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

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

Johdon tyyppi Yleiskäyttöinen
Taajuus 50/60 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



GTP

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



KIT1TR9N

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



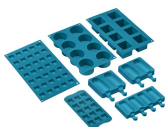
PALPZ

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



SMOLD

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



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



GTT

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



KITH93

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR93-liesille



SFLK1

Lapsilukko

















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.



Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Raskaan käytön valurautaiset keittorillät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kaksinkertaiset 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 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
-  Puhallinvusteinen: 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.
-  B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinvusteinen 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. |  | Valo |
|  | 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. |  | Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat. |
|  | Uunissa on 2 eri kypsennystasoa. |  | Uunissa on 4 eri kypsennystasoa. |
|  | Uunissa on 9 eri kypsennystasoa. |  | Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista. |
|  | 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. |  | Kalteva grilli: kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helppossa vaiheessa. |
|  | 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. |  | Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa. |
|  | Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa. |  | Nuppien ohjaus |

Benefit (TT)

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.

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

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)

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)

Yksi turbiini

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