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
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	B



Estetiikka

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

 Vapor clean

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 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 elektroninen sytytys	Kyllä	**Polttimien suojukset**	Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1	**Luukun lasien määrä**	3
Tuulettimen numero	1	**Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä**	1
Nettotilavuus, 1. uuni	61 l		
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l	**Turvatermostaatti**	Kyllä
		Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	316x460x412 mm
Hyllyjen määrä	4		
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	**Lämpötilansäätö**	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	**Alavastuksen teho**	1200 W
Valoteho	40 W	**Ylävastuksen teho**	1000 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	**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	**Turvatermostaatti**	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Valojen lukumäärä	1	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	605x275x370 mm
Valon tyyppi	Halogeeni	**Lämpötilansäätö**	Sähkömekaaninen
Valoteho	40 W	**Kiertoilmavastuksen teho**	2500 W
Oven avaus	Avautuu sivulta	**Grillin tyyppi**	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä		

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	**Lämpöäheijastavien luukun lasien määrä**	1
Hyllyjen määrä	2	**Turvatermostaatti**	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	**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	**Uuniritilä**	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	**Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä**	1
40mm syvä uunipelti	1		

Lisäuunin varusteet



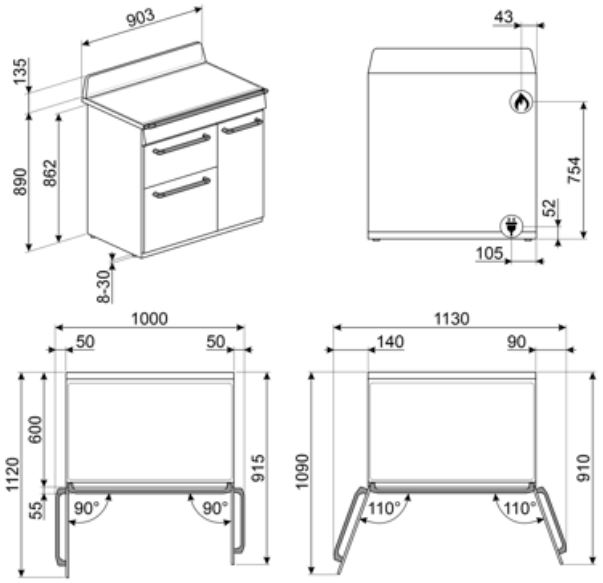
Uuniritilä, takapysäytys	3	**Lämmityslevyn telineen pidin**	1

Kolmannen uunin varusteet

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

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	8300 W	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	36 A	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	**Pääte**	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei
Kokeilujohto	Kyllä		


903
135
890
862
8-30
43
754
52
105
1000
50
50
1120
600
55
915
90°
90°
1130
140
90
1090
910
110°
110°

Compatible Accessories



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



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



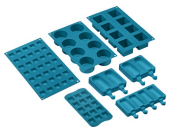
KIT1TR9N

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, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

Symbols glossary



Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.



Asennus torniin: Asennus torniin



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Kaksinkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.



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.



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.



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.

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

Valo

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 helpossa vaiheessa.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

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.

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)

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

Kylmä luukku

Ulkoinen 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)

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Yksi turbiini

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