

## TR93X

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	8017709191016
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	B



## Estetiikka











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


## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8
----------------------------	---


## Perintieset paistotoiminnot

 Staattinen	 Puhallin	 Turbo ( pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)
 Eco	 Pieni grilli	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Tuuletin	



## Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus
--

## Puhdistustoiminnot

 Vapor clean
--





## Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

Kolmosuunin toimintojen määrä	1
Uunin valo	
Suuri grillivastus	

## Keittotason tekniset ominaisuudet

<b>UR</b>			
<b>Keittoalueita yhteensä</b>	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			
<b>Polttimet</b>	Tavallinen	<b>Kaasun turvasuuttimet</b>	Kyllä
<b>Automaattinen elektroninen sytytys</b>	Kyllä	<b>Polttimien suojuukset</b>	Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet

				3
<b>Valojen lukumäärä</b>	1	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>		1
<b>Nettobilavuus, 1. uuni</b>	61 l			

<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	70 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen määrä</b>	4	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	316x444x425 mm
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metalliliteet	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitusta ja pysäytys	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Oven avaaminen</b>	Aukeaa sivulta	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2000 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä	<b>Kääntyvä grilli</b>	Kyllä

## Vaihtoehdot, Uuni

<b>Ajastin</b>	Kyllä	<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C
<b>Äänimerkki kypsennyksen päättyessä</b>	Kyllä	<b>Enimmäislämpötila</b>	260 °C

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



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

## Lisäuunin vaihtoehdot

<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C	<b>Enimmäislämpötila</b>	245 °C
---------------------------	-------	--------------------------	--------

## Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



<b>3. uunin nettotilavuus</b>	36 l	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Bruttotilavuus, 3 uuni</b>	41 l	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	1
<b>Hyllyjen määrä</b>	2		

Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Turvatermostaatti	Kyllä
Valojen lkm	1	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valon tyyppi	Halogeeni	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	169x440x443 mm
Valoteho	40 W	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Oven avaus	Läppä alhaalla	Suuren grillin teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä

## Kolmannen uunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	260 °C
--------------------	-------	-------------------	--------

## Pääuunin varusteet



Valurautainen wokpannuteline	1	Uuniritilä	1
TOP Uuniritilä takalukolla	2	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

## Lisäuunin varusteet



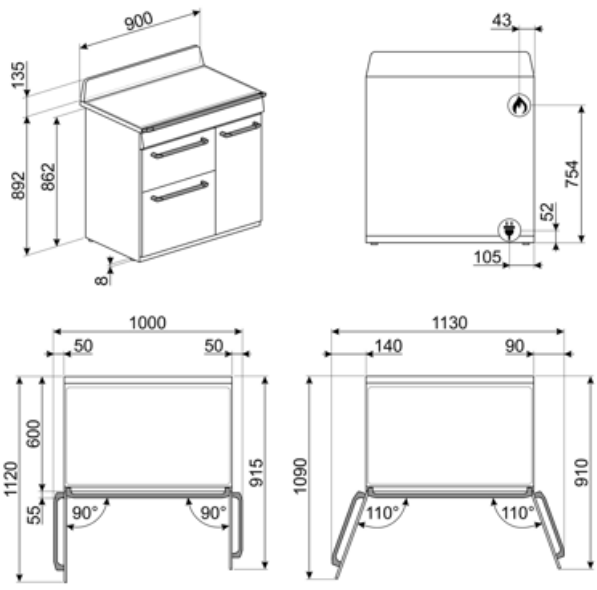
Uuniritilä, takapysäytys	4	Lämmityslevyn telineen pidin	1
--------------------------	---	------------------------------	---

## Kolmannen uunin varusteet

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

## Sähköliitântä

Sähköliitântä	8300 W	Jännite 2 (V)	380-415 V
Virta	36 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	5 napaa



## Not included accessories



### BGTR9

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



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GTT

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



### PALPZ

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



### WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



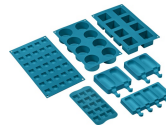
### GTP

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



### KIT1TR9N















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



### SMOLD

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

## Symbols glossary (TT)

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorillät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
-  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
-  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
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  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.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennykseen varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

- |   |  |
|---|--|
|  <p><b>Grilliosa:</b> Grillin käyttö tarjoaa erinomaisia tuloksia keski- ja pienikokoista lihaa kypsennettäessä erityisesti silloin, kun myös paistivartaassa kypsennetään (jos mahdollista). Ihanteellinen myös makkaran ja pekonin kypsennykseen.</p>                       |  <p><b>Puoligrilli:</b> Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.</p> |
|  <p><b>Puhallin ja grilli:</b> Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.</p>                                    |  <p><b>Valo</b></p>   |
|  <p><b>Turbo:</b> lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.</p> |  <p><b>Kaasu-uunit</b> tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.</p>   |
|  <p><b>Täyslasinen sisäluukku:</b> Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.</p>  |  <p><b>Sisäluukun lasi:</b> voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.</p>  |
|  <p><b>Sivuvalot:</b> Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.</p>   |  <p><b>Alustan telineen lämmitys:</b> toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.</p>  |
|  <p><b>Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.</b></p>   |  <p><b>Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.</b></p>   |
|  <p><b>Uunissa on 9 eri kypsennystasoa.</b></p>   |  <p><b>Teleskooppikiskot:</b> voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.</p>   |
|  <p><b>Elektroninen ohjaus:</b> Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkä lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.</p>   |  <p><b>Kalteva grilli:</b> kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helppossa vaiheessa.</p>  |
|  <p><b>Huippunopeat polttimet:</b> Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.</p>  |  <p><b>Höyrypuhdistus:</b> yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.</p>   |
|  <p><b>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</b></p>   |  <p><b>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</b></p>   |
|  <p><b>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</b></p>   |  <p><b>Nappien ohjaus</b></p>   |



---

## 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.

### 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)