TR93BL

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709182458
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	B



Æstetik

Design	Victoria	**Betjeningsknapper**	Smeg Victoria
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Æstetik	Victoria	**Ant. knapper**	10
Logo	samlede 50ere	**Farve silketryk**	Sølv
Farve	Sort	**Display**	elektronisk 5 knapper
Logoposition	Liste+ Kommandopanel	**Låge**	Med ramme
Finish	Blank	**Glastype**	Sort
Liste	Ja	**Håndtag**	Smeg Victoria
Farve på kogeplade	Sort emalje	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern	**Sokkel**	Antracit
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 5

Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk

Med ventilator

Varmluft

Eco

Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner

Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum	1
Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum	

Varmluft

Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn	1
Ovnlys	
Fuld grill	

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Bagest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW
Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW
Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
Bagest højre - Gas - RP - 2.90 kW

Blus	Standard	**Gas sikkerhedsventiler**	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	**Kogepladeskjulere**	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

61 lt 4 3

Antal lamper	1	**Samlet antal lågeglas**	3
Ventilatorantal	1	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Nettovolumen, 1. rum	61 l		
Bruttovolumen, 1. hulrum	70 l	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Kølesystem**	Tangentiel
Antal hylder	4	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	316x460x412 mm
Hyldetype	Metalhylder	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	**Bund-varmelegeme effekt**	1200 W
Lys effekt	40 W		
Tidsindstilling	Start og stop		

Lågeåbning	Sideåbning	**Øvre varmelegeme - effekt**	1000 W
Aftagelig låge	Ja	**Grillelement**	1700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Stor grill – effekt**	2700 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	**Varmluftselement - effekt**	2000 W
		Grill-type	Elektrisk
		Hældegitter	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	62 l	**Aftagelig låge**	Ja
Bruttovolumen, 2. rum	69 l	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Antal hylder	9	**Samlet antal lågeglas**	2
Hyldetype	Metalhylder	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal lamper	1	**Kølesystem**	Tangentiel
Type af lamper	Halogen	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	605x275x370 mm
Lys, effekt	40 W	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Lågeåbning	Åbning i siden	**Varmluftselement - effekt**	2500 W

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	**Maksimal temperatur**	245 °C

Tredje ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 3. rum	36 l	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Bruttovolumen, 3. rum	41 l	**Samlet antal lågeglas**	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Antal hylder	2	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Hyldetype	Metalhylder	**Kølesystem**	Tangentiel
Antal lamper	1	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	169x440x443 mm
Type af lamper	Halogen	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Lys effekt	40 W		
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		

Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Stor grill – effekt**	2700 W
		Grill-type	Elektrisk
		Hældegitter	Ja

Valg tredje ovn

Min. temperatur	50 °C	**Maksimal temperatur**	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



Wokholder i støbejern	1	**40mm dyb plade**	1
Espressoholder i jern	Ja	**Gitterindsats**	1
Rist med bag- og sidestop	2	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn



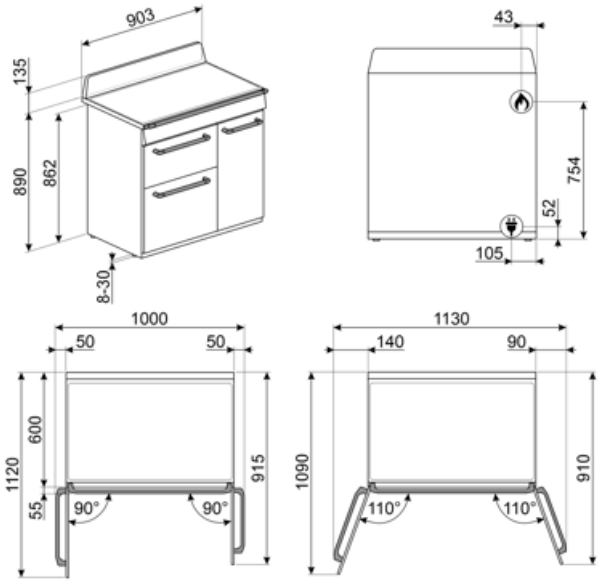
Ovngitter med bagstop	3	**Tallerkenreol-/varmer**	1

Medfølgende tilbehør tredje ovn

Rist med bag- og sidestop	1	**40mm dyb plade**	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	8300 W	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	36 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Stik**	Nej
Kontroller ledning	Ja		


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

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH93

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR93 fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



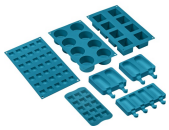
KIT1TR9N

Splashback , 90x75 cm passer til TR9 Victoria fritstående komfurer, sort



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Symbols glossary



Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.



B: Produktets energiklassificering målt fra A +++ til D / G afhængigt af produktfamilien.



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Knapbetjening



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.



Grill-legeme: Brug af grill giver fremragende resultater, når der tilberedes kød af mellemstore og små portioner, især når det kombineres med et rotisserie (hvor det er muligt). Også ideel til tilberedning af pølser og bacon.

Lys

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.

Ovnrummet har 9 forskellige tilberedningsniveauer.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skinner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme