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



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



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
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja

Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk
Hældegitter	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja

Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	62 l
Bruttovolumen, 2. rum	69 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	9
Hyldetype	Metalhylder
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys, effekt	40 W
Lågeåbning	Åbning i siden
Aftagelig låge	Ja

Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	2
Antal termoreflekterende lågeglas	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	605x275x370 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
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
Bruttovolumen, 3. rum	41 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	2
Hyldetype	Metalhylder
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W

Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel

Lågeåbning	Flap ned	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	169x440x443 mm
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
		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



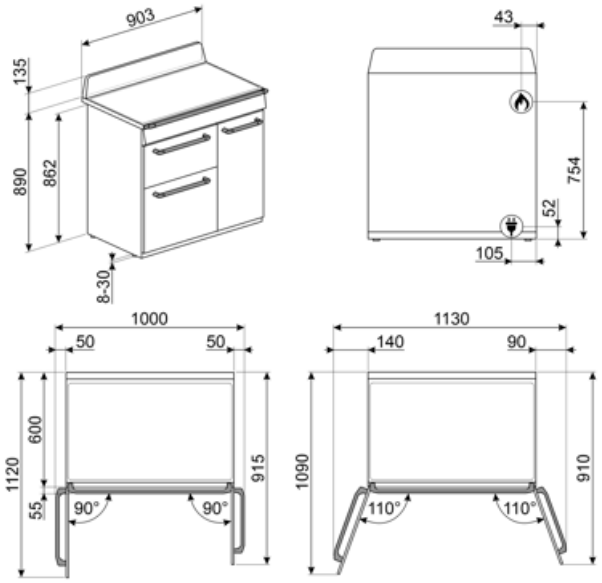
Ovngitter med bagstop	3	**Tallerkenreol-/varmer**	1

Medfølgende tilbehør tredje ovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	8300 W	**Ledningstype**	Universal
Nuværende	36 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Stik**	Nej


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



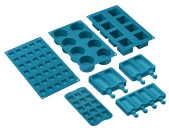
KIT1TR9N

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



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



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



Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



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



Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.



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 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.



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.



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.



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.



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



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



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



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

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

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 2 forskellige tilberedningsniveauer.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

Ovnrummet har 9 forskellige tilberedningsniveauer.

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

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.

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

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

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

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Knapbetjening

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

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)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Enkelt turbine

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