

## TR93BL

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709182458
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	B



## Estetisk linje



<b>Design</b>	Victoria	<b>bryterne</b>	Smeg Victoria
<b>Overflate kommandopanel</b>	Emaljert metall	<b>kontroller farge</b>	Rustfritt stål
<b>Estetikk</b>	Victoria	<b>Antall kontroller</b>	10
<b>Logo</b>	monterte 50`s	<b>Farge på silketrykk</b>	Sølv
<b>Farge</b>	Sort	<b>Type display</b>	5 elektroniske knapper
<b>Posisjon logo</b>	Kakefat+ Kommandopanel	<b>Ovnsdør</b>	Med panel
<b>Finish</b>	Blank	<b>Glasstype i ovnsdør</b>	Sort
<b>Kakefat</b>	Ja	<b>Håndtak</b>	Smeg Victoria
<b>Hettefarge</b>	Sort emalje	<b>Håndtak farge</b>	Børstet rustfritt stål
<b>Kasserollestativtype</b>	Støpejern	<b>Sokkel</b>	Antrasitt
<b>Type kontroll innstilling</b>	Vridere		

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 5

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft

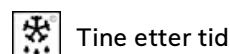


Eco



Vifte assistert base

### Andre funksjoner



Tine etter tid

## Rengjøringsfunksjoner



 Damprens

## Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 1  
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Varmluft

## Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funksjoner tredje ovn 1  
Ovnslampe   
Grill, stor 

## Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre bak - Gass - RP - 2.90 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk  
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1  
Vifte nummer 1  
Nettovolum, stekeovn 1 61 l  
Bruttovolum, stekeovn 1 70 l  
Materiale ovnsrom Ever clean-emalje  
Antall hyller 4  
Type hylleplan Metalstativer  
Lystype Halogen  
Lyseffekt 40 W  
Tidsinnstilling Start og stopp  
Dør åpning type sideåpning

Antall glass i ovnsdøren 3  
Antall varmerefleterende glass i dør 1  
Sikkerhetstermostat Ja  
Kjølesystem Tangential  
Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 316x460x412 mm  
Temperaturkontroll Elektromekanisk  
Undervarmeelement, effekt 1200 W

Avtakbar dør	Ja	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Innerdør i helglass	Ja	Grillelement	1700 W
Avtakbar innerdør	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type	Elektrisk
		vippe grill	Ja

## Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

## Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	62 l	Innerdør i helglass	Ja
Nettovolum, stekeovn 2	69 l	Avtakbar innerdør	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Antall glass i ovnsdøren	2
Antall hyller	9	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Type hylleplan	Metalstativer	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall lamper	1	Kjølesystem	Tangential
Lystype	Halogen	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	605x275x370 mm
Lyseffekt	40 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Dør åpning type	Sideåpning	Varmluftselement - effekt	2500 W
Avtakbar dør	Ja		

## Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

## Tekniske data – tredje ovn



Nettovolum, stekeovn 3	36 l	Avtakbar innerdør	Ja
Bruttovolum, stekeovn 3	41 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Antall hyller	2	Sikkerhetstermostat	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Antall lamper	1	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Lystype	Halogen		
Lyseffekt	40 W		
Dør åpning type	klaff ned		

---

<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
		<b>Grill type</b>	Elektrisk
		<b>vippe grill</b>	Ja

## Funksjoner for tredje ovn

---

<b>Laveste temperatur</b>	50 °C	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Standardtilbehør – hovedovn

---



<b>Wokholder i støpejern</b>	1	<b>40mm ovnsbrett</b>	1
<b>Espressoholder i støpejern</b>	1	<b>Ovnsrist</b>	1
<b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b>	2	<b>Delvis uttrekkbar teleskopskinne</b>	1

## Standardtilbehør – ekstraovn

---



<b>Ovnsrist med bakre stopp</b>	3	<b>Tallerkenvarmere</b>	1
---------------------------------	---	-------------------------	---

## Medfølgende tilbehør til tredje ovn

---

<b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b>	1	<b>40mm ovnsbrett</b>	1
--	---	-----------------------	---

## Elektrisk tilkobling

---

<b>Elektrisk tilkoblingseffekt</b>	8300 W	<b>Type ledning</b>	Universell
<b>Strøm</b>	36 A	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Spenning</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	5-polet
<b>Spenning (V)</b>	380-415 V	<b>Støpseltype</b>	Nei



## 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

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KIT1TR9N

Veggplate 90x75 cm, egnet for TR9 Victoria-komfyrer, sort



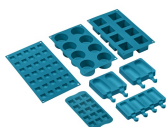
### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



### AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITH93

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR93-komfyrer



### SFLK1

Barnesikring


































### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



## Symbols glossary

 A	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 B	B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.
	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinfunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	Dobbel glassdør: Antall glassdører.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.		ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
	Grillelement: Bruk av grill gir ypperlige resultater når man skal tilberede kjøtt med middels eller liten størrelse, spesielt når kombinert med rotisserie (hvis relevant). Er også ideelt for å tilberede pølser og bacon.		Lampe
	Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.		Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.  |    | Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp. |
|    | Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.   |    | Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.  |
|    | Ovnkammeret har 9 forskjellige stekenivåer.   |    | Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.   |
|    | Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger. |    | Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.          |
|    | Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.   |    | Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.  |
|    | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.  |    | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.   |
|  | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.  |  | Bryterknottkontroll  |

---

## Benefit (TT)

---

### Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

### Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

### BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

#### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

#### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

#### **Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

#### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

#### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme