TR93BL

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



Estetisk linje

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

Antal kokefunksjoner ovn 2	1

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

Varmluft

Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funskjoner 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 varmereflekterende 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	**Grillelememt**	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	**Avtakbar dør**	Ja
Nettovolum, stekeovn 2	69 l	**Innerdør i helglass**	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Avtakbar innerdør**	Ja
Antall hyller	9	**Antall glass i ovnsdøren**	2
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

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-emalje	**Antall varmereflekterende 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	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Lyseffekt	40 W		
Dør åpning type	klaff ned		
Avtakbar dør	Ja		

Innerdør i helglass	Ja	**Stor grill – effekt**	2700 W
		Grill type	Elektrisk
		vippe grill	Ja

Funksjoner for tredje ovn

Laveste temperatur	50 °C	**Høyeste temperatur**	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn



Wokholder i støpejern	1	**40mm ovnsbrett**	1
Espressoholder i støpejern	1	**Ovnsrist**	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1

Standardtilbehør – ekstraovn



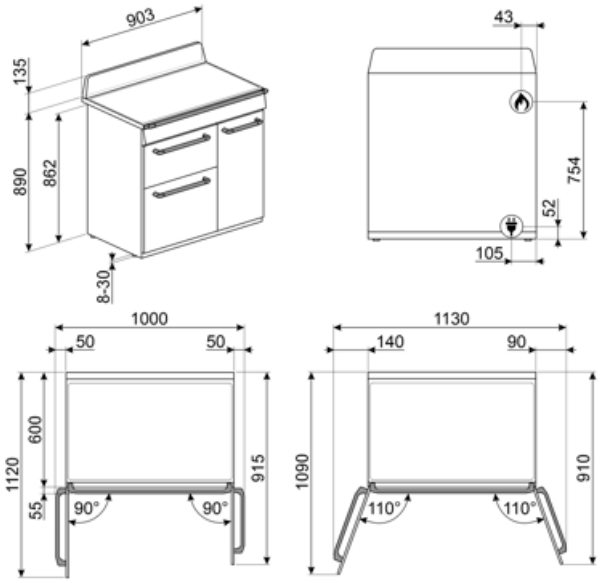
Ovnsrist med bakre stopp	3	**Tallerkenvarmere**	1

Medfølgende tilbehør til tredje ovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**40mm ovnsbrett**	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	8300 W	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Strøm	36 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	**Morsettiera**	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	**Støpseltype**	Nei
Testkabel	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

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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte 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



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



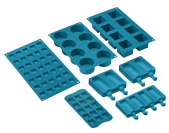
KIT1TR9N

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

Symbols glossary



Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Dobbel glassdør: Antall glassdører.



B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.



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 stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



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.



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



Lampe



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



Bryterknottkontroll



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking



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.



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.



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.



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, sufflé, 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.

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 stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, 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

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

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)

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)

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