

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 |



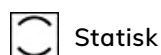
Estetisk linje



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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 5
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



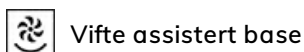
Ventilert



Varmluft



Eco




Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner



Damprens

Andre funksjoner



 Tine etter tid

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 | | |

| | | | |
|---------------------|----|---------------------|-----------------|
| Avtakbar dør | Ja | Temperaturkontroll | Elektromekanisk |
| 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



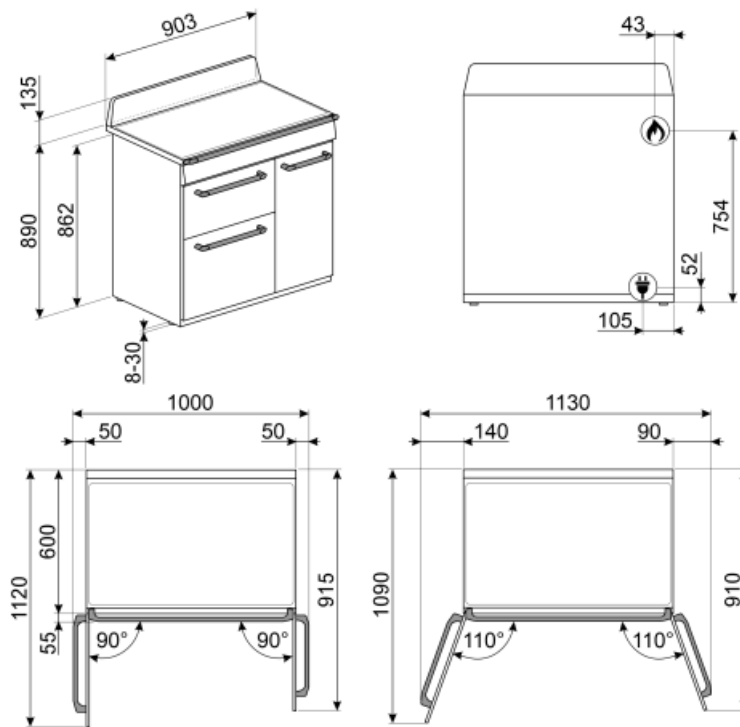
| | | | |
|--------------------------|---|------------------|---|
| Ovnsrist med bakre stopp | 3 | Tallerkenvarmere | 1 |
|--------------------------|---|------------------|---|

Standardtilbehør – tredje ovn

| | | | |
|-----------------------------------|---|----------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | 40mm ovnsbrett | 1 |
|-----------------------------------|---|----------------|---|

Elektrisk tilkobling

| | | | |
|-----------------------------|-----------|----------------------------|-----------------------|
| Elektrisk tilkoblingseffekt | 8300 W | Type strømkabel installert | Ja, enkel fase |
| Strøm | 36 A | Type ledning | Ja, dobbel og trefase |
| Spenning | 220-240 V | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spenning (V) | 380-415 V | Morsettiera | 5-polet |



Not included 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.



GTP

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



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



KIT1TR9N

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



KITH93

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR93-komfyrer



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.



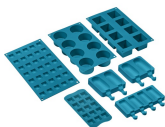
GTT

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



SMOLD

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



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BGTR9

Grillplate i støpejern egnet for 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia komfyrer



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



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.



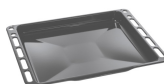
PALPZ

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




































BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



Symbols glossary (TT)

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke. |  | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family |
|  | Stablet installasjon: Stablet installasjon |  | Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur. |
|  | Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse. |  | B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie. |
|  | 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 sprekke-dannelser 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 |
|  | Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner. |  | Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate 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)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)