

## TR93BLD

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	8017709209452
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	8
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Varmluft	 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 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 funksjoner tredje ovn	1
Ovnslampe	
Grill, stor	

## Tekniske data – kokeplate



### 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	Antall glass i ovnsdøren	3
Vifte nummer	1	Antall varmerefleterende glass i dør	1
Nettovolum, stekeovn 1	61 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	Kjølesystem	Tangential
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x444x425 mm
Antall hyller	4	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Type hylleplan	Metalstativer	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lystype	Halogen	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Lyseffekt	40 W	Grillelement	1700 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Stor grill – effekt	2700 W
Dør åpning type	sideåpning	Varmluftselement - effekt	2000 W
Avtakbar dør	Ja	Grill type	Elektrisk
Innerdør i helglass	Ja	vippe grill	Ja
Avtakbar innerdør	Ja		

## Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningssslutt	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 varmerefleterende 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	35 l
Bruttovolum, stekeovn 3	41 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje
Antall hyller	2
Type hylleplan	Metalstativer
Antall lamper	1
Lystype	Halogen
Lyseffekt	40 W
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja

Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekerende glass i dør	1
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Stor grill – effekt	2700 W
Grill type vippe grill	Elektrisk 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
Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	2	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

## Standardtilbehør – ekstraovn



Ovnsrist med bakre stopp	4	Tallerkenvarmere	1
--------------------------	---	------------------	---

## Standardtilbehør – tredje ovn

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

## Elektrisk tilkobling

Testkabel Ja

Elektrisk  
tilkoblingseffekt

8300 W

Frekvens

50/60 Hz

Strøm

36 A

Morsettiera

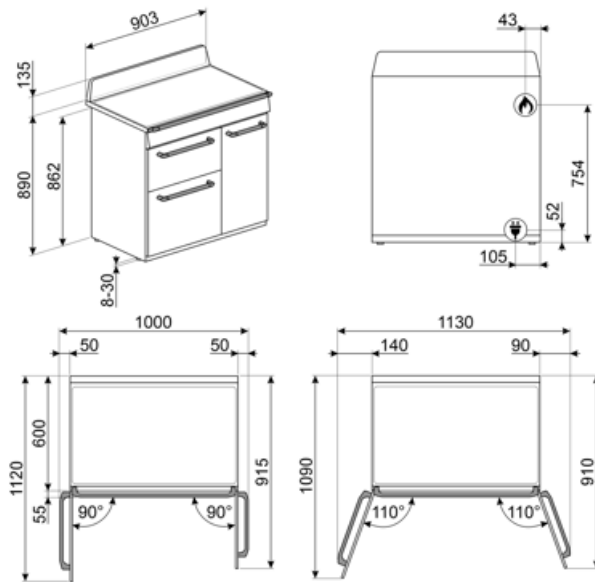
5-polet

Spenning

220-240 V

Spenning (V)

380-415 V

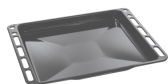


## Compatible Accessories



### BGTR9

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



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

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



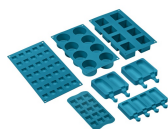
### KIT1TR9N

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



### KITH93

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR93-komfyrer



### SMOLD

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



### WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTT

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



### KIT600TR93

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for TR93 Victoria-komfyrer



### PALPZ

















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






















### 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

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Bryterknottkontroll</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>
 <p>Dobbel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn brukning av retten.</p>	 <p>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.</p>

-  Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  Lampe
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.
-  Ovnkammeret har 9 forskjellige stekenivåer.
-  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.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.
-  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.



---

## 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 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

### Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### 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

### **Enkel turbin**

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