

## TR93BLD

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709209452
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	B



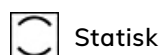
## Estetisk linje



Estetik	Victoria	Kontrollvred	Smeg Victoria
Design	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Svart	Antal vred	10
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Färg screentryck	Silver
Logotyp	assembled 50's	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Position logga	Upstand+ Kommandopanel	Lucka	Med panel
Bakkantslist	Ja	Typ av ugnsglas	Svart
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Typ av pannställ	Gjutjärn	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Typ av kontroller	Vred	Sockel	Antracit

## Program/funktioner

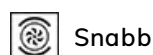
Antal tillagningsfunktioner 8  
Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Snabb



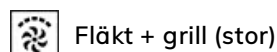
Eco



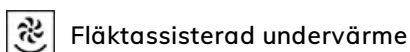
Liten grill



Stor grill




Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

## Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining

## Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

## Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 1

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

 Varmluft

## Program/funktioner - tredje ugn

Antal funktioner - tredje ugn 1

Ugnsbelysning 

Stor grill 

## Tekniska egenskaper - håll

**UR**

**Totalt antal kokzoner 6**

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster bak - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- RP - 2.90 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via vred Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor 1

Antal fläktar 1

Nettovolym 1:a ugn 61 l

Bruttovolym 1:a ugn 70 l

Material ugn Ever Clean emalj

Antal hyllplan 4

Typ av hyllplan Metallstegar

Antal glas i ugnsluckan 3

Antal värmereflekterande glas i lucka 1

Säkerhetstermostat Ja

Kylsystem Tangentialt

Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	316x444x425 mm
Effekt lampa	40 W	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt undervärme	1200 W
Luckhängning	Sidohängd	Effekt övervärme	1000 W
Avtagbar lucka	Ja	Grillelement	1700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Avtagbar innerlucka	Ja	Effekt varmluftselement	2 000 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Nedvikbart grillelement	Ja

## Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

## Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	62 l	Innerlucka i helglas	Ja
Bruttovolym 2:a ugn	69 l	Avtagbar innerlucka	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Antal glas i ugnslucka	2
Antal hyllplan	9	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Typ av hyllplan	Metallstegar	Skyddstermostat	Ja
Antal ljuskällor	1	Kylsystem	Tangential
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	605x275x370 mm
Effekt lampa	40 W	Temperatur	Elektromekaniskt
Luckhängning	Sidohängd	Varmluft - effekt	2500 W
Avtagbar lucka	Ja		

## Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

## Tekniska specifikationer - tredje ugnen



Nettovolym 3:e ugn	35 l	Avtagbar innerlucka	Ja
Bruttovolym 3:e ugn	41 l	Antal glas i ugnslucka	3
Material ugn	Ever Clean emalj	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Antal hyllplan	2	Säkerhetstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallskenor		
Antal ljuskällor	1		

Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Kylsystem	Tangential
Effekt lampa	40 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	169x440x443 mm
Lucköppning	Underhängd	Temperatur	Elektromekaniskt
Avtagbar lucka	Ja	Stor grill - effekt	2700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk
		Nedvikbart grillelement	Ja

## Alternativ för tredje ugn

Min temperatur	50 °C	Max temperatur	260 °C
----------------	-------	----------------	--------

## Standardtillbehör - huvudugn och häll



Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugnsgaller	1
Ugnsgaller med stopp	2	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

## Standardtillbehör - extraugn



Galler med stopp	4	Tallriksvärmare	1
------------------	---	-----------------	---

## Standardtillbehör - tredje ugn

Galler med bakre stopp	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
------------------------	---	-----------------	---

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	8300 W	Testkabel	Ja
Ström	36 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V		



## Tillbehör ingår ej



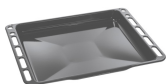
### BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



### BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



### BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för experimentering av lättare krispigare tillbehör.



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### KIT1TR9N

Stänkskydd, 90x75 cm lämplig för TR9 Victoria spisar, svart



### KIT600TR93

Täcklist för spisens baksida, passar TR93 Victoria-spisar



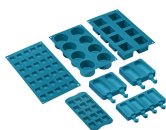
### KITH93

Höjningskit (950 mm), passar TR93-spisar



### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



### SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



### STONE



















Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.





















### WOKGHU

Wokhållare i gjutjärn. Designad för stabilitet och smidighet under tillagning.

## Symbols glossary (TT)

	Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i stapel		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	2 skikt glas i luckan		3 Skikt glas i luckan
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.		Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.
	Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittel) är perfekt för små mängder mat.		Belysning

-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.
-  Ugnsutrymmet har 9 olika matlagningsnivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.
-  Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kontrollvred



---

## Benefit (TT)

---

### Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmefflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

### Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

### Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

### Enkel turbin

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

### Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

### Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

### Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

### Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

### Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

### Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

### Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

## **Matlagning på flera nivåer**

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

### **Kall lucka**

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

### **AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)**

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

### **Grill (valfritt tillbehör)**

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

### **Pizzasten (alternativt tillbehör)**

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)