

# TR93CNLK

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Ventilatorassisteret
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709236939
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	B



## Æstetik











Æstetik	Victoria	Betjeningsknapper	Smeg Victoria
Design	Victoria	Betjening farve	Rustfrit stål
Farve	Creme	Ant. knapper	10
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Farve silketryk	Sort
Logo	samlede 50ere	Display	elektronisk 5 knapper
Logoposition	Liste+ Kommandopanel	Låge	Med ramme
Liste	Ja	Glastype	Sort
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Håndtag	Smeg Victoria
Pandeholder type	Støbejern	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Sokkel	Antracit


## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
----------------------------	---

## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Varmluft	 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund	

## Andre funktioner

 Optøning efter tid

## Rengøringsfunktioner

 Damprens

## Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn	1
Ovnlys	
Fuld grill	

## Komfur tekniske egenskaber

		
<b>Zoner i alt</b> 6		
Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW		
Bagest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW		
Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW		
Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW		
Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW		
Bagest højre - Gas - RP - 2.90 kW		
<b>Blus</b> Standard	<b>Gas sikkerhedsventiler</b> Ja	
<b>Automatisk elektronisk tænding</b> Ja	<b>Kogepladeskjulere</b> Matsort emaljeret	

## Primær ovn tekniske egenskaber

							
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Samlet antal lågeglas</b>		3			
<b>Ventilatorantal</b>	1						
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	61 l						

<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	70 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaIje	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	4	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	316x444x425 mm
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
<b>Lågeåbning</b>	Sideåbning	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk
		<b>Hældegitte</b>	Ja

## Valg hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



<b>Netto volumen, 2. rum</b>	62 l	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Bruttovolumen, 2. rum</b>	69 l	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaIje	<b>Samlet antal lågeglas</b>	2
<b>Antal hylder</b>	9	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	605x275x370 mm
<b>Lys, effekt</b>	40 W	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Lågeåbning</b>	Åbning i siden	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2500 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg ekstra ovn

<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Maksimal temperatur</b>	245 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

## Tredje ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 3. rum	36 l
Bruttovolumen, 3. rum	41 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile
Antal hylder	2
Hylde type	Metalhylder
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja

Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglast	3
Antal termoreflekterende lågeglast	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Stor grill – effekt	2700 W
Grill-type	Elektrisk
Hældegitte	Ja

## Valg tredje ovn

Min. temperatur 50 °C

Maksimal temperatur 260 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn



Wokholder i støbejern	1	40mm dyb plade	1
Espressoholder i jern	Ja	Gitterindsats	1
Ovngitter med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn



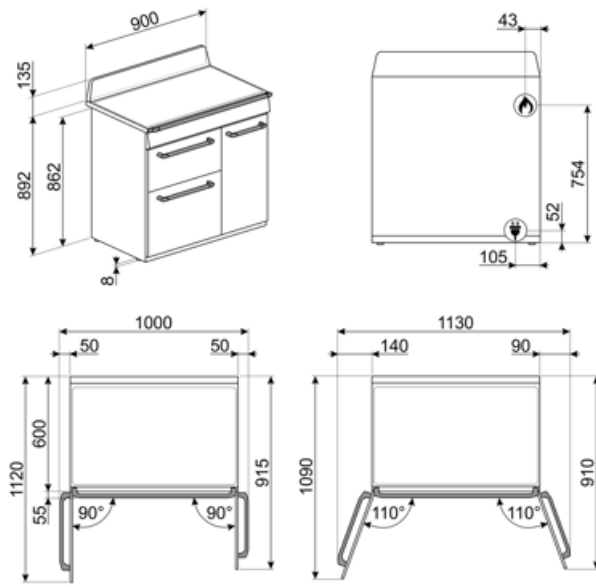
Ovngitter med bagstop	4	Tallerkenreol-/varmer	1
-----------------------	---	-----------------------	---

## Medfølgende tilbehør tredje ovn

Rist med bag- og sidestop	1	40mm dyb plade	1
---------------------------	---	----------------	---

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	8300 W	Spænding 2 (V)	380-415 V
Nuværende	36 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben

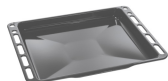


## Compatible Accessories



### BGTR9

Støbejerns grillplade der passer til 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia fritstående komfurer



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



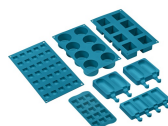
### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KIT1TR9N

















Splashback, 90x75 cm passer til TR9 Victoria fritstående komfurer, sort






















### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

## Symbols glossary

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Knapbetjening</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>B: Produktets energiklassificering målt fra A+++ til D / G afhængigt af produktfamilien.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>	 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>
 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>	 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>
 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>	 <p>Grill-legeme: Brug af grill giver fremragende resultater, når der tilberedes kød af mellemstore og små portioner, især når det kombineres med et rotisserie (hvor det er muligt). Også ideel til tilberedning af pølser og bacon.</p>

-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Lys
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Ovnrummet har 9 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.
-  Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



---

## Benefit (TT)

---

### Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

### Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

### Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

### Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

### Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

### Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

### Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

### Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænklade

### Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

### Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

### **Pizzasten (valgfrit tilbehør)**

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

### **Kold låge**

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

### **AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)**

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

### **Justerbar højde**

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### **Enkelt turbine**

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme