

# TR93GR

Komfurstørrelse  
 Antal rummed energimærke  
 Hulrumsvarmekilde  
 Komfur type  
 Hovedovn, type  
 Primær ovntype  
 Rengøringsystem hovedovn  
 EAN-kode  
 Energieffektivitetsklasse  
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

90x60 cm  
 2  
 Elektrisk  
 Gas  
 Termoventileret ovn  
 Termoventileret ovn  
 Damprens  
 8017709294243  
 A  
 B



## Æstetik



**Design** Victoria  
**Kommandopanel finish** Metalemaljeret  
**Æstetik** Victoria  
**Logo** samlede 50ere  
**Farve** Slate Grey  
**Logoposition** Liste+ Kommandopanel  
**Finish** Blank  
**Liste** Ja  
**Farve på kogeplade** Sort emalje  
**Pandeholder type** Støbejern  
**Type af betjeningsindstilling** Betjeningsknapper

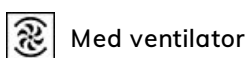
**Betjeningsknapper** Smeg Victoria  
**Betjening farve** Rustfrit stål  
**Ant. knapper** 10  
**Farve silketryk** Sølv  
**Display** elektronisk 5 knapper  
**Låge** Med ramme  
**Glastype** Sort  
**Håndtag** Smeg Victoria  
**Håndtag farve** Børstet rustfrit stål  
**Sokkel** Antracit

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 5  
 Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



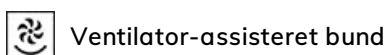
Med ventilator



Varmluft

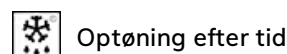


Eco



Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner



Optøning efter tid

## Rengøringsfunktioner

 Damprens

## Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum 1  
 Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

 Varmluft

## Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn 1

Ovnlys 

Fuld grill 

## Komfur tekniske egenskaber

**UR**

Zoner i alt 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

Blus Standard

Gas sikkerhedsventiler Ja

Automatisk elektronisk tænding Ja

Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper 1

Ventilatorantal 1

Nettovolumen, 1. rum 61 l

Bruttovolumen, 1. hulrum 70 l

Ovnrum materiale Ever Clean-emalje

Antal hylder 4

Hylde type Metalhylder

Type af lamper Halogen

Lys effekt 40 W

Tidsindstilling Start og stop

Samlet antal lågeglas 3

Antal termoreflekterende lågeglas 1

Sikkerhedstermostat Ja

Kølesystem Tangentiel

Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) 316x460x412 mm

Temperaturstyring Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme effekt 1200 W

Lågeåbning	Sideåbning	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Aftagelig låge	Ja	Grillelement	1700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill-type	Elektrisk
		Hældegitte	Ja

## Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



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

## Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	245 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

## Tredje ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 3. rum	36 l	Aftagelige indvendig låge	Ja
Bruttovolumen, 3. rum	41 l	Samlet antal lågeglast	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Antal termoreflekterende lågeglast	1
Antal hylder	2	Sikkerhedstermostat	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Antal lamper	1		
Type af lamper	Halogen		
Lys effekt	40 W		

---

Lågeåbning	Flap ned	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Aftagelig låge	Ja	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja	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
Rist med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

---



Ovngitter med bagstop	3	Tallerkenreol-/varmer	1
-----------------------	---	-----------------------	---

## Medfølgende tilbehør tredje ovn

---

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

## Elektrisk tilslutning

---

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



## Compatible 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.



### 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

Emaljeret bakke, 40 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



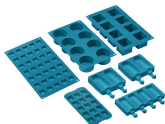
### PALPZ

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



### SMOLD

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



### AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTT

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



### KITH93

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR93 fritstående komfurer



### SFLK1

Børnesikring
































### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager  
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>B: Produktets energiklassificering målt fra A +++ til D / G afhængigt af produktfamilien.</p>
 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</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>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 bækkerne, 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>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</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-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>	 <p>Lys</p>
 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>	 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>

- 
- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.  |    | 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 2 forskellige tilberedningsniveauer.  |    | Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.   |
|    | Ovnrummet har 9 forskellige tilberedningsniveauer.  |    | Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.  |
|    | 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. |    | Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.  |
|    | Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.  |    | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.   |
|    | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.  |    | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.   |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.  |  | Knapbetjening  |

---

## 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

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### 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)

### **Enkelt turbine**

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