

TR93IGR2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert
Hovedovnstype	Termoventilert
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709312398
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	B



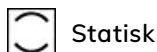
Estetisk linje

Estetikk	Victoria	Type display	5 elektroniske knapper
Farge	Slate Grey	Farge på knapper	Sort
Finish	Blank	Antall kontroller	9
Design	Victoria	Farge på silketrykk	Sort
Ovnsdør	Med panel	Håndtak	Smeg Victoria
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Sort emalje	Glasstype i ovnsdør	Sort
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Sokkel	Antrasitt
bryterne	Smeg Victoria	Logo	monterte 50`s
kontroller farge	Rustfritt stål	Posisjon logo	Kakefat+ Kommandopanel

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 5

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



Eco



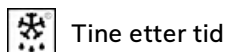
Vifte assistert base

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



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Automatisk avstenging ved overheting Ja Angivelse av minste størrelse på stekepanne Ja

Kasserolledetektering Ja Indikator for valgt sone Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1

Vifte nummer 1

Nettovolum, stekeovn 1 61 l

Bruttovolum, stekeovn 1 70 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emaasje

Antall hyller 4

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Start og stopp

Dør åpning type sideåpning

sideåpning Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall varmerefleterende glass i dør 1

Sikkerhetstermostat Ja

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
		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	245 °C

Tekniske data – ekstraovn



Vifte nummer	1	Avtakbar dør	Ja
Nettovolum, stekeovn 2	62 l	Innerdør i helglass	Ja
Nettovolum, stekeovn 2	69 l	Avtakbar innerdør	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje	Antall glass i ovnsdøren	1
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	Sideåpning	Varmluftselement - effekt	2500 W
	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-emaasje	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Antall hyller	2	Sikkerhetstermostat	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Antall lamper	1		
Lystype	Halogen		
Lyseffekt	40 W		

Dør åpning type	klaff ned	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
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



Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Standardtilbehør – ekstraovn



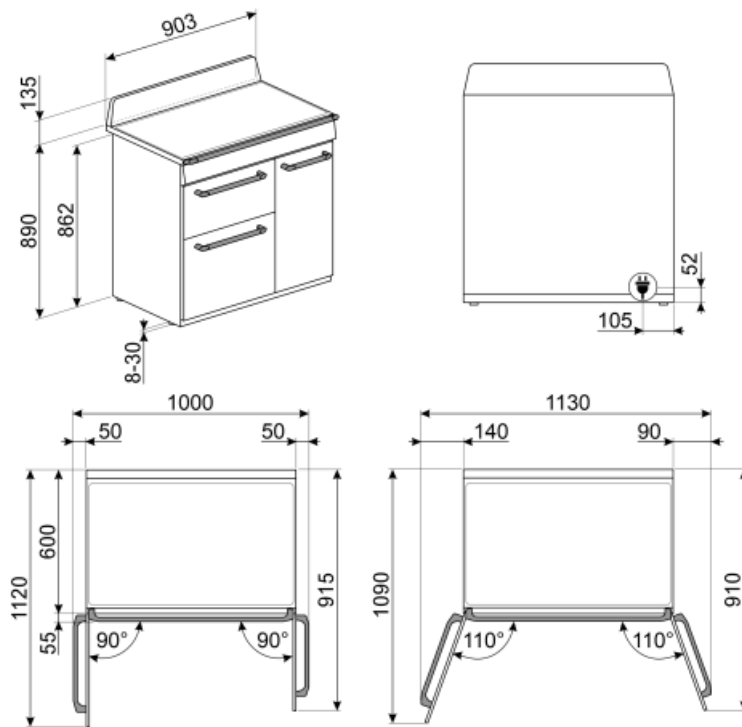
Ovnsrist med bakre stopp	4	Tallerkenvarmere	1
--------------------------	---	------------------	---

Standardtilbehør – tredje ovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	15000 W	Lengde på strømledning (cm)	150 cm
Strøm	42 A	Type ledning	Yes, Double and Three Phase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



Not included accessories

KIT600TR93

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for TR93 Victoria-komfyrer



SFLK1

Barnesikring



PRTX

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



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



KITH93

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR93-komfyrer



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



GTT

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



KITP65TR93

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR93-komfyrer



GTP

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



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



KIT1TR9N

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



GT1P-2

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) for ovner med metallrammer. Lengde: 355,5 mm, utstrekk: 285 mm. Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert.



PALPZ

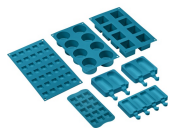
Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt




































SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.		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		Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen. |  | 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. |  | 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. | | |