

TR93IP

Bredd
Antal ugnar med energideklaration
Kavitetens värmekälla
Typ av häll
Huvudugn, typ
Typ av extraugn
Rengöringssystem huvudugn
EAN-kod
Energiklass
Energiklass, andra ugnen

90x60 cm
2
Elektrisk
Induktionshäll
Termoventilerad ugn
Termoventilerad ugn
Vapor Clean
8017709196172
A
B



Estetisk linje

Estetik	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Victoria	Antal vred	9
Färg	Crema	Färg screentryck	Svart
Ytbehandling	Rostfritt stål	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
kontrollpanel		Lucka	Med panel
Logotyp	assembled 50's	Typ av ugnsglas	Svart
Position logga	Upstand+ Kommandopanel	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Sockel	Antracit
Kontrollvred	Smeg Victoria		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8
Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Snabb



Eco



Liten grill



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



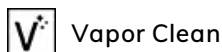
Fläktassisterad undervärme

Övriga funktioner



Tidsstyrd upptining

Rengöringsfunktioner



Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 1
Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Program/funktioner - tredje ugn

Antal funktioner - tredje ugn 1
Ugnsbelysning 
Stor grill 

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automatisk avstängning Ja **Markering för minsta** Ja
vid överhettning **storlek av kokkärl**

Kokkärlsavkänning Ja **Indikator för vald zon** Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Antal glas i ugnsluckan	3
Antal fläktar	1	Antal	1
Nettovolym 1:a ugn	61 l	värmereflekterande glas	
Bruttovolym 1:a ugn	70 l	i lucka	
Material ugn	Ever Clean emalj	Säkerhetstermostat	Ja
Antal hyllplan	4	Kylsystem	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens	316x460x412 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	insida (HxBxD)	
Effekt lampa	40 W	Inställning av	Elektromekaniskt
Programmering av	Start/stopp	temperatur	
tillagningstid		Effekt undervärme	1200 W
Luckhängning	Sidohängd	Effekt övervärme	1000 W

Avgtagbar lucka	Ja	Grillelement	1700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Avgtagbar 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	Avgtagbar 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
Avgtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för extraugn

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

Tekniska specifikationer - tredje ugnen



Nettovolym 3:e ugn	36 l	Avgtagbar 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	Kylsystem	Tangential
Antal ljuskällor	1	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	169x440x443 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	Stor grill - effekt	2700 W
Lucköppning	Underhängd	Typ av grill	Elektrisk
Avgtagbar lucka	Ja		
Innerlucka i helglas	Ja		

Nedvikbart grillelement Ja

Alternativ för tredje ugn

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

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	2	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

Standardtillbehör - extraugn



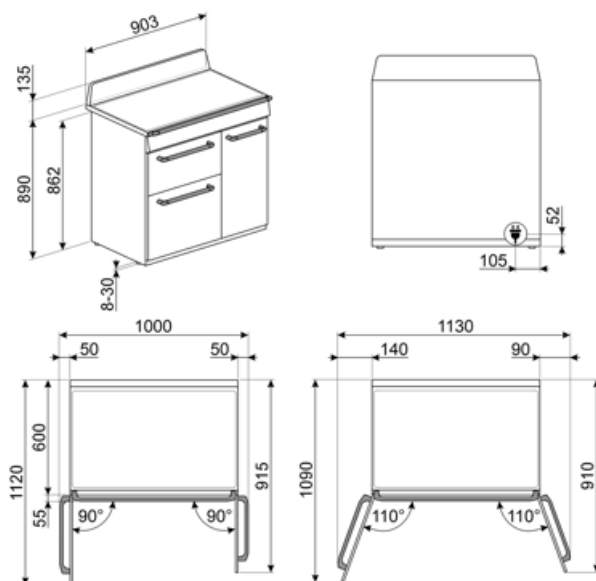
Galler med stopp	4	Tallriksvärmare	1
------------------	---	-----------------	---

Standardtillbehör - tredje ugn

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

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	19400 W	Längd på kabel	150 cm
Ström	52 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V		



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



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.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTP

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



KIT1TR9N

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



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



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 exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITH93

Höjningskit (950 mm), passar TR93-spisar



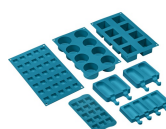
SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



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.



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.

Symbols glossary

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i stapel		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.
	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 värmeelement 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 mitteldel) 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.



Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.



Induktion: Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.



Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.



Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.



Ugnsutrymmet har 9 olika matlagningsnivåer.



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



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.



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.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induktion enkelt att använda och upprätthålla, säkert och responsivt.

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.

Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

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

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Teleskopskenor

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

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

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)

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

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)

Enkel turbin

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