

TR93P

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
8017709181703
A
B



Æstetik



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

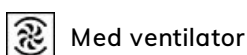
Betjeningsknapper	Smeg Victoria
Betjening farve	Rustfrit stål
Ant. knapper	10
Farve silketryk	Sort
Display	elektronisk 5 knapper
Låge	Med ramme
Glastype	Sort
Håndtag	Smeg Victoria
Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Sokkel	Antracit

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 5
Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



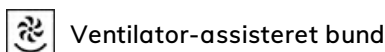
Med ventilator



Varmluft

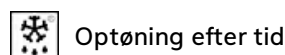


Eco



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 lågeglas	2
Antal hylder	9	Antal termoreflekterende lågeglas	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	Grill-type	Elektrisk

Valg ekstra ovn

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

Tredje ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 3. rum	35 l	Aftagelige indvendig låge	Ja
Bruttovolumen, 3. rum	41 l	Samlet antal lågeglas	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Antal hylder	2	Sikkerhedstermostat	Ja
Hylde type	Metalhylder		
Antal lamper	1		
Type af lamper	Halogen		

Lys effekt	40 W	Kølesystem	Tangentiel
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	Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset
Nuværende	36 A	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben



Not included 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.



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



KIT1TR9N

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



KITH93

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR93 fritstående komfurer



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.



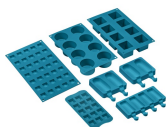
GTT

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



SMOLD

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



SFLK1

Børnesikring



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



BGTR9

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



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



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.



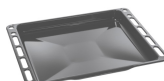
PALPZ

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


































BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



Symbols glossary (TT)

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
	Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	B: Produktets energiklassificering målt fra A+++ til D / G afhængigt af produktfamilien.		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
	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.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorassisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	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.		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.
	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		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.

- | | |
|--|--|
|  Lys |  Gasovne tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne. |
|  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring. |
|  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. | |

Benefit (TT)

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.

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.

Enkelt turbine

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

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Teleskop-skiner

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

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

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)

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)