# TR93P

| | |
|---|---|
| **Størrelse komfyr** | 90x60 cm |
| **Antall stekeovner med energimerking** | 2 |
| **Varmekilde kammer** | Elektrisk |
| **Type platetopp** | Gass |
| **Hovedovn, type** | Termoventilert ovn |
| **Hovedovnstype** | Termoventilert ovn |
| **Rengjøringssystem hovedovn** | Hydrolytisk |
| **EAN-kode** | 8017709181703 |
| **Energi effektivitetsklasse** | A |
| **Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2** | B |




## Estetisk linje

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Victoria | **bryterne** | Smeg Victoria |
| **Overflate kommandopanel** | Emaljert metall | **kontroller farge** | Rustfritt stål |
| | | **Antall kontroller** | 10 |
| **Estetikk** | Victoria | **Farge på silketrykk** | Sort |
| **Logo** | monterte 50`s | **Type display** | 5 elektroniske knapper |
| **Farge** | Creme | **Ovnsdør** | Med panel |
| **Posisjon logo** | Kakefat+ Kommandopanel | **Glasstype i ovnsdør** | Sort |
| **Finish** | Blank | **Håndtak** | Smeg Victoria |
| **Kakefat** | Ja | **Håndtak farge** | Børstet rustfritt stål |
| **Hettefarge** | Sort emalje | **Sokkel** | Antrasitt |
| **Kasserollestativtype** | Støpejern | | |
| **Type kontroll innstilling** | Vridere | | |

## Programmer/funksjoner

**Antal kokefunksjoner** 5

**Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner**

Statisk

Ventilert

Varmluft

Eco

Vifte assistert base

**Andre funksjoner**

Tine etter tid

**Rengjøringsfunksjoner**

Damprens

## Programmer/funksjoner – ekstraovn

| | |
|---|---|
| **Antal kokefunksjoner ovn 2** | 1 |

**Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2**

Varmluft

## Programmer/funksjoner – tredje ovn

| | |
|---|---|
| **Antall funskjoner tredje ovn** | 1 |
| **Ovnslampe** | |
| **Grill, stor** | |

## Tekniske data – kokeplate

UR

**Antall tilberedningssoner** 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW
Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW
Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW
Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW
Høyre bak - Gass - RP - 2.90 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Brennere** | Standard | **Gass sikkerhetsarmatur** | Ja |
| **Automatisk elektronisk aktivering** | Ja | **Brennerlokk** | Mattsort emaljert |

## Tekniske data – hovedovn

| | |
|---|---|
| **Antall lamper** | 1 |
| **Vifte nummer** | 1 |
| **Nettovolum, stekeovn 1** | 61 l |
| **Bruttovolum, stekeovn 1** | 70 l |
| **Materiale ovnsrom** | Ever clean-emalje |
| **Antall hyller** | 4 |
| **Type hylleplan** | Metalstativer |
| **Lystype** | Halogen |
| **Lyseffekt** | 40 W |
| **Tidsinnstilling** | Start og stopp |
| **Dør åpning type** | sideåpning |
| **Antall glass i ovnsdøren** | 3 |
| **Antall varmereflekterende glass i dør** | 1 |
| **Sikkerhetstermostat** | Ja |
| **Kjølesystem** | Tangential |
| **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 | **Grillelememt** | 1700 W |
| **Avtakbar innerdør** | Ja | **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** | 260 °C |

## Tekniske data – ekstraovn




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nettovolum, stekeovn 2** | 62 l | **Innerdør i helglass** | Ja |
| **Nettovolum, stekeovn 2** | 69 l | **Avtakbar innerdør** | Ja |
| **Materiale ovnsrom** | Ever clean-emalje | **Antall glass i ovnsdøren** | 2 |
| **Antall hyller** | 9 | **Sikkerhetstermostat** | Ja |
| **Type hylleplan** | Metalstativer | **Kjølesystem** | Tangential |
| **Antall lamper** | 1 | **Nettomål for ovnsrom (H x B x D)** | 605x275x370 mm |
| **Lystype** | Halogen | **Temperaturkontroll** | Elektromekanisk |
| **Lyseffekt** | 40 W | **Varmluftselement - effekt** | 2500 W |
| **Dør åpning type** | Sideåpning | **Grill type** | Elektrisk |
| **Avtakbar dør** | Ja | | |

## Funksjoner for ekstraovn

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Laveste temperatur** | 50 °C | **Høyeste temperatur** | 245 °C |

## Tekniske data – tredje ovn




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nettovolum, stekeovn 3** | 35 l | **Avtakbar innerdør** | Ja |
| **Bruttovolum, stekeovn 3** | 41 l | **Antall glass i ovnsdøren** | 3 |
| **Materiale ovnsrom** | Ever clean-emalje | **Antall varmereflekterende glass i dør** | 1 |
| **Antall hyller** | 2 | **Sikkerhetstermostat** | Ja |
| **Type hylleplan** | Metalstativer | **Kjølesystem** | Tangential |
| **Antall lamper** | 1 | **Nettomål for ovnsrom (H x B x D)** | 169x440x443 mm |
| **Lystype** | Halogen | **Temperaturkontroll** | Elektromekanisk |
| **Lyseffekt** | 40 W | | |
| **Dør åpning type** | klaff ned | | |
| **Avtakbar dør** | Ja | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Wokholder i støpejern** | 1 | **40mm ovnsbrett** | 1 |
| **Espressoholder i støpejern** | 1 | **Ovnsrist** | 1 |
| **Rist med bakre stopp og sidestopp** | 2 | **Delvis uttrekkbar teleskopskinne** | 1 |

## Standardtilbehør – ekstraovn



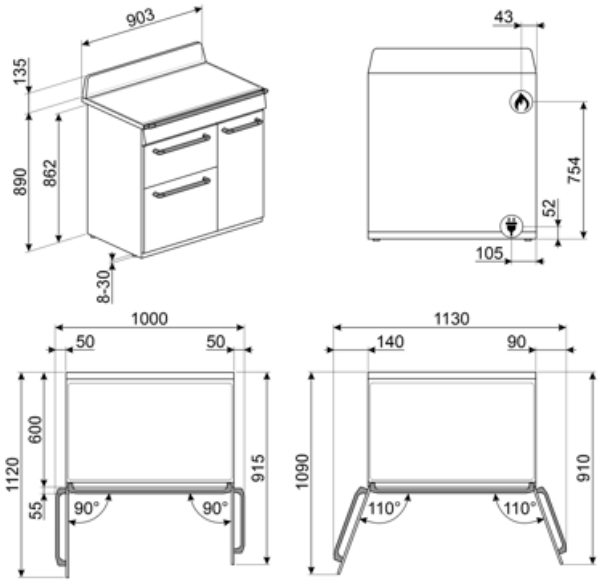
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ovnsrist med bakre stopp** | 3 | **Tallerkenvarmere** | 1 |

## Medfølgende tilbehør til tredje ovn

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

## Elektrisk tilkobling

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Elektrisk tilkoblingseffekt** | 8300 W | **Type ledning** | Ja, dobbel og trefase |
| | | **Frekvens** | 50/60 Hz |
| **Strøm** | 36 A | **Morsettiera** | 5-polet |
| **Spenning** | 220-240 V | **Støpseltype** | Nei |
| **Spenning (V)** | 380-415 V | | |
| **Testkabel** | Ja | | |


903
135
890
862
8-30
43
754
52
105
1000
50
50
1120
600
55
915
90°
90°
1130
140
90
1090
910
110°
110°

## Compatible Accessories



### AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



### GTT

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



### KITH93

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR93-komfyrer



### SFLK1

Barnesikring



### 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

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

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



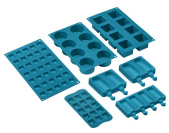
### KIT1TR9N

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



### PALPZ

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



### SMOLD

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

# Symbols glossary



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.



Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Dobbel glassdør: Antall glassdører.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet 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 stekingen 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



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate 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, sufflé, puddinger.

Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.

Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.

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.

Bryterknottkontroll

# Benefit (TT)

**Gassplatetopp**

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

**Damprens**

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

**Knappekontroll**

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

**Ekte konveksjon**

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

**Flernivåsteking**

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

**Halogenbelysning på flere nivåer**

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

**Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

**Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

**Teleskopskinner**

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

**Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

**Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

**Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

**Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

**BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

**Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

**Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme