

TR93P

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Hovedovnstype
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2

90x60 cm
2
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Termoventilert ovn
Hydrolytisk
8017709181703
A
B



Estetisk linje



Estetikk	Victoria	Type display	5 elektroniske knapper
Farge	Creme	Farge på knapper	Sort
Design	Victoria	Antall kontroller	10
Ovnsdør	Med panel	Farge på silketrykk	Sort
Kakefat	Ja	Håndtak	Smeg Victoria
Kasserollestativtype	Støpejern	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



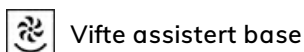
Ventilert



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

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

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall varmereflekerende glass i dør 1

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 316x460x412 mm

Temperaturkontroll Elektromekanisk

sideåpning	Ja	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	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-omalje	Antall glass i ovnsdøren	2
Antall hyller	9	Antall varmereflekterende 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	Varmluftselement - effekt	2500 W
sideåpning	Ja	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-omalje	Antall varmereflekterende glass i dør	1
Antall hyller	2	Sikkerhetstermostat	Ja
Type hylleplan	Metalstativer		
Antall lamper	1		

Lystype	Halogen	Kjølesystem	Tangential
Lyseffekt	40 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Dør åpning type	klaff ned	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Innerdør i helglass	Ja	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



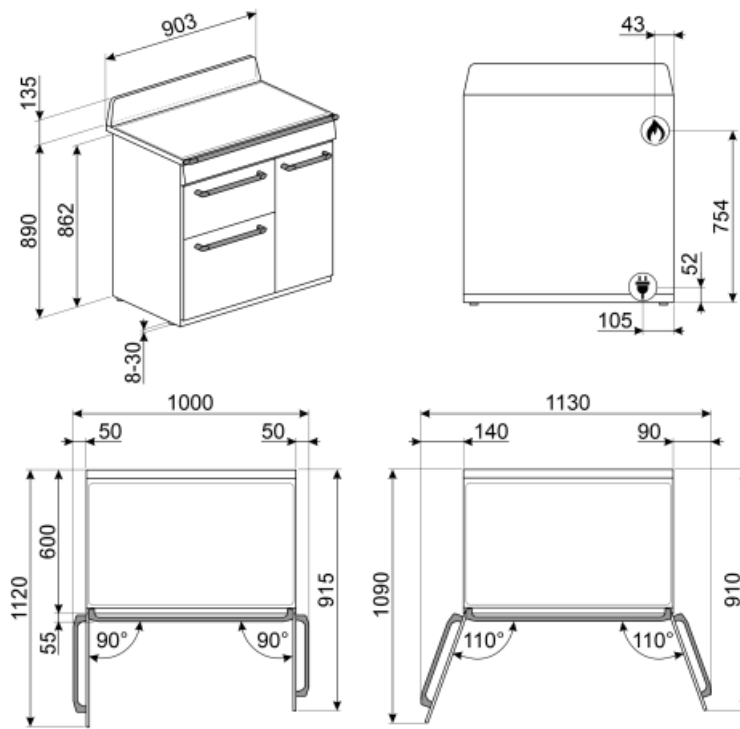
Ovnsrist med bakre stopp	4	Tallerkenvarmere	1
--------------------------	---	------------------	---

Standardtilbehør – tredje ovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	8300 W	Type strømkabel installert	Ja, enkel fase
Strøm	36 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



SFLK1

Barnesikring



PRTX

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



BGTR9

Grillplate i støpejern egnet for 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia komfyrer



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



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 foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



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

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



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



KIT1TR9N

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



KITH93

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR93-komfyrer



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrte bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



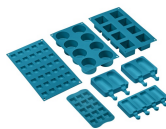
GTT

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



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)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>A-10%: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.</p>
 <p>B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.</p>	 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>
 <p>Dobbel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>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 elastelig 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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Lampe</p>
 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>	 <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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. |
|  | 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. | | |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow.

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat