TR93P

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709181703
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	B



Estetisk linje

Design	Victoria	**Kontrollvred**	Smeg Victoria
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	**Färg på vred**	Rostfritt stål
		Antal vred	10
Estetik	Victoria	**Färg screentryck**	Svart
Logotyp	assembled 50's	**Typ av display**	Elektronisk 5 knappar
Färg	Creme	**Lucka**	Med panel
Position logga	Upstand+ Kommandopanel	**Typ av ugnsglas**	Svart
Finish	Högblank	**Ugnshandtag**	Smeg Victoria
Bakkantslist	Ja	**Färg på handtag**	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Svart emalj	**Sockel**	Antracit
Typ av pannställ	Gjutjärn		
Typ av kontroller	Vred		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 5

Traditionella tillagningsfunktioner

Statisk

Fläktassisterad

Varmluft

Eco

Fläktassisterad undervärme

Övriga funktioner

Tidsstyrd upptining

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2	1

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

 Varmluft

Program/funktioner - tredje ugn

Antal funktioner - tredje ugn	1
Ugnsbelysning	
Stor grill	

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 6

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW
Vänster bak - Gas -AUX - 1.00 kW
Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW
Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW
Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW
Höger bak - Gas- RP - 2.90 kW

Brännare	Standard	**Säkerhetsventiler**	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	**Brännarlock**	Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	**Antal glas i ugnsluckan**	3
Antal fläktar	1	**Antal värmereflekterande glas i lucka**	1
Nettovolym 1:a ugn	61 l		
Bruttovolym 1:a ugn	70 l	**Säkerhetstermostat**	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	**Kylsystem**	Tangentialt
Antal hyllplan	4	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	316x460x412 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar		
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	**Inställning av temperatur**	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W		
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	**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
Avtagbar 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	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	**Antal glas i ugnslucka**	2
Antal hyllplan	9	**Skyddstermostat**	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	**Kylsystem**	Tangential
Antal ljuskällor	1	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	605x275x370 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	**Temperatur**	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	**Varmluft - effekt**	2500 W
Luckhängning	Sidohängd	**Typ av grill**	Elektrisk
Avtagbar lucka	Ja		

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	**Maximum temperatur**	245 °C

Tekniska specifikationer - tredje ugnen



Nettovolym 3:e ugn	35 l	**Avtagbar 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
Avtagbar lucka	Ja	**Nedvikbart grillelement**	Ja
Innerlucka i helglas	Ja		

Alternativ för tredje ugn

Min temperatur	50 °C	**Max temperatur**	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Wokhållare i gjutjärn	1	**Ugnsplåt, 40 mm**	1
Espressohållare	1	**Ugnsgaller**	1
Galler med bakre stopp	2	**Delvis utdragbara teleskopskenor**	1

Standardtillbehör - extraugn



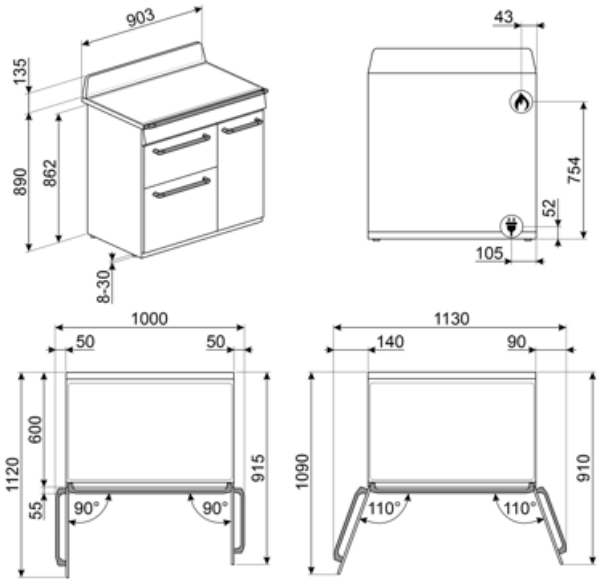
Galler med stopp	3	**Tallriksvärmare**	1

Tillbehör som medföljer tredje ugnen

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

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	8300 W	**Typ av sladd**	Ja, 2- och 3-fas
Ström	36 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	**Typ av kopplingsplint**	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V	**Typ av kontakt**	Nej
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°

Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



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.



GTT

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



KITH93

Höjningskit (950 mm), passar TR93-spisar



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.



GTP

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



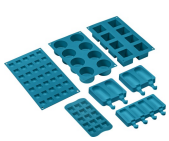
KIT1TR9N

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 proffessionellt sätt.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary



Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.



Installation i stapel

Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.



2 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.



Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning



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.



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.



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



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



Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.



Ugnsutrymmet har 9 olika matlagningsnivåer.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



3 Skikt glas i luckan



Bas med fläktfunktion: 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.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



Belysning



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



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



Ugnsutrymmet har 4 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, suffléer och puddingar.

Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

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.

Kontrollvred

Benefit (TT)

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flamman släcks, vilket ger en högre säkerhet.

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

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)

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)

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Enkel turbin

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