

TR93XD

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Ventilatorassisteret
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709209520
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	B



Æstetik

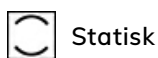


Æstetik	Victoria	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Victoria	Ant. knapper	10
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Display	elektronisk 5 knapper
Logo	samlede 50ere	Låge	Med ramme
Logoposition	Liste+ Kommandopanel	Glastype	Stopsol
Liste	Ja	Håndtag	Smeg Victoria
Pandeholder type	Støbejern	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Sokkel	Antracit
Betjeningsknapper	Smeg Victoria		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	7
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)



Lille grill



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Base

Andre funktioner



Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner



Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Varmluft

Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn

1

Ovnlys



Fuld grill



Komfur tekniske egenskaber



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

Kogepladeskulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	Samlet antal lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	61 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Bruttovolumen, 1. hulrum	70 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaIje	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	4	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x444x425 mm
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Tidsindstilling	Start og stop	Grillelement	1700 W
Lågeåbning	Sideåbning	Stor grill – effekt	2700 W
Aftagelig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk
Aftagelige indvendig låge	Ja	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-emaIje	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		

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	Kølesystem	Tangentiel
Antal lamper	1	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Type af lamper	Halogen	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys effekt	40 W	Stor grill – effekt	2700 W
Lågeåbning	Flap ned	Grill-type	Elektrisk
Aftagelig låge	Ja	Hældegitte	Ja
Inderlåge i fuldt glas	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
Ovngitter med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn



Ovngitter med bagstop	4	Tallerkenreol-/varmer	1
-----------------------	---	-----------------------	---

Medfølgende tilbehør tredje ovn

Rist med bag- og sidestop	1	40mm dyb plade	1
---------------------------	---	----------------	---

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 8300 W
Nuværende 36 A
Spænding 220-240 V

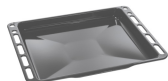
Spænding 2 (V) 380-415 V
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 5 ben

Compatible Accessories



BGTR9

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



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTT

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



PALPZ

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



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



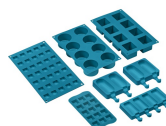
GTP

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



KIT1TR9N



















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



















SMOLD

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

Symbols glossary

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Knapbetjening</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>B: Produktets energiklassificering målt fra A +++ til D / G afhængigt af produktfamilien.</p>	 <p>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 bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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.</p>	 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>
 <p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>	 <p>Lys</p>

-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **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 4 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Teleskopskinner** tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  **Hældegitte:** hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.
-  **Vapor Clean:** En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Ovnrummet har 9 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **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.
-  **Ultra hurtige brændere:** Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**

Benefit (TT)

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.

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

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.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænklade

Teleskop-skiner

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

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)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

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)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder