

## TR90BL2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Katalytisk
EAN-kod	8017709322113
Energiklass	A



## Estetisk linje












Estetik	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Victoria	Antal vred	8
Färg	Svart	Färg screentryck	Silver
Finish	Svart	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Lucka	Med panel
Logotyp	assembled 50's	Typ av ugnsglas	Svart
Position logga	Upstand+ Kommandopanel	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Polerad krom
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Ugnsutrymme	Låda
Typ av pannställ	Gjutjärn	Förvaringslåda på skenor	Ja
Typ av kontroller	Vred	Stödfötter	Ingen
Kontrollvred	Smeg Victoria	Sockel	Antracit


## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9
-----------------------------	---

## Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme

## Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining
--












## Rengöringsfunktioner

Katalytisk	 Vapor Clean
------------	---

## Tekniska egenskaper - häll

<b>UR</b>			
<b>Totalt antal kokzoner</b>	5		
Vänster fram - Gas- RP	2.90 kW		
Vänster bak - Gas- SRD	1.80 kW		
Mitten - Gas-2 URP (dubbel)	5.00 kW		
Höger bak - Gas- SRD	1.80 kW		
Höger fram - Gas- AUX	1.00 kW		
<b>Brännare</b>	Standard	<b>Säkerhetsventiler</b>	Ja
<b>Aktivering av gas via vred</b>	Ja	<b>Brännarlock</b>	Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn

																																													
<b>Antal ljuskällor</b>	2	<b>Antal fläktar</b>	2	<b>Nettovolym 1:a ugn</b>	115 l	<b>Bruttovolym 1:a ugn</b>	129 l	<b>Material ugn</b>	Ever Clean emalj	<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Typ av hyllplan</b>	Metallstegar	<b>Typ av ljuskälla</b>	Halogenlampor	<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Programmering av tillagningstid</b>	Start/stopp	<b>Ljuset aktiveras när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Luckhängning</b>	Underhängd	<b>Avgtagbar lucka</b>	Ja	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja	<b>Antal glas i ugnsluckan</b>	3	<b>Antal värmereflekterande glas i lucka</b>	2	<b>Säkerhetstermostat</b>	Ja	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	371x724x418 mm	<b>Inställning av temperatur</b>	Elektromekaniskt	<b>Effekt undervärme</b>	1700 W	<b>Effekt övervärme</b>	1200 W	<b>Grillelement</b>	1700 W

Innerlucka i helglas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
		Effekt varmluftselement	2 x 1 550 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Soft close-system	Ja

## Alternativ för huvudugn

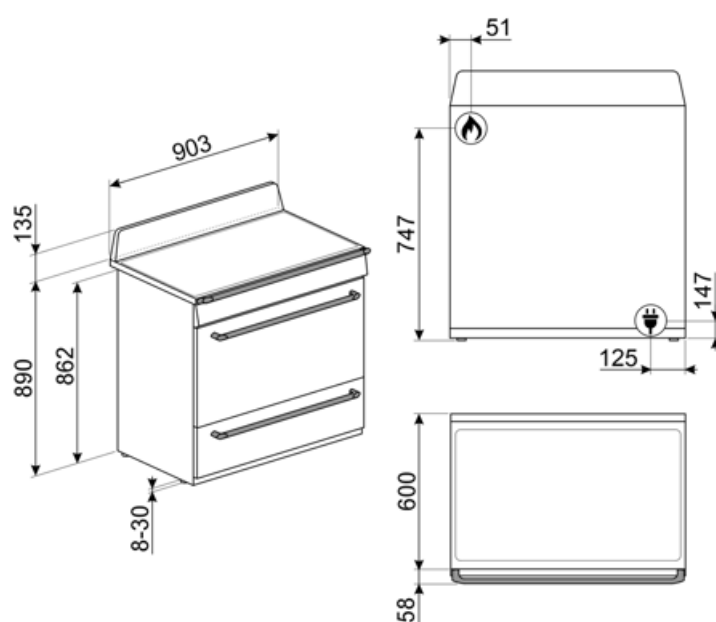
Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

## Standardtillbehör - huvudugn och häll

Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugngaller	1
Galler med bakre stopp	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt 20 mm	1		

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	3200 W	Längd på kabel	120 cm
Ström	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	3 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



## Tillbehör ingår ej

### AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY 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.



### PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



### PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag  
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



### BBQ9



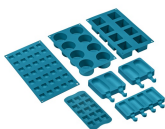
### PALPZ

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 professionellt sätt.



### SMOLD

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



### GTP

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



### BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



### KIT1TR9N

Stänkskydd, 90x75 cm lämplig för TR9 Victoria spisar, svart



### KITHTR90

Höjningskit (950 mm), passar Victoria TR90-spisar































### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
	Katalytisk rengöring: systemet garanterar perfekt hygien inuti ugnen tack vare de tre självrengörande panelerna belagda med en speciell emalj som stöter ifrån fett och lukt orsakad av matlagning.		Installation i stapel
	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		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Bas med fläkthfunktion: 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.		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
	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.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	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.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.		Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.

-  **Fläkt med grillelement:** Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  **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.
-  **Ugnsutrymme har 5 olika matlagningsnivåer.**
-  **Ultrasnabba brännare:** Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymme, i liter.**
-  **Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll,** förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.
-  **Innerluckan i glas:** kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  **Automatisk öppning:** Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  **Soft close:** alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  **Ångrengöring:** en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymme.
-  **Kontrollvred**

---

## Benefit (TT)

---

### Sann konvektion

De bästa matlagingsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmefflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

### Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

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

### Katalys

Enkel ugnrensning tack vare användning av katalytiska paneler i ugnskaviteten

Denna permanenta process möjliggör kontinuerlig rengöring och avfettning av de tre ugnskavitetensväggarna genom att starta dess fas med oxidation av fett när ugnen når 200 °C.

### Isotermisk kavitet

Den bästa matlagingsprestandan vid högsta energieffektivitet

### Dubbel turbin

Ugnen har två fläktar utrustade med två cirkulära värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

### Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

### Soft Close

Luckan är utrustad med ett specifikt system för tyst stängning

### Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

### Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

### Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

### Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

## **Matlagning på flera nivåer**

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

### **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)

### **Förvaringsutrymme med låda**

Mer plats tack vare det nedre lådutrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

### **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)