

## TR90BL2

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



## Estetisk linje












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

## Program/funktioner

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


## Traditionella tillagningsfunktioner

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

## Rengöringsfunktioner

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











## Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining
--

## 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

										Ja											
<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>Avtagbar innerlucka</b>	Ja
<b>Ljuset aktiveras när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Avtagbar lucka</b>	Ja	<b>Luckhängning</b>	Underhängd	<b>Avtagbar 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

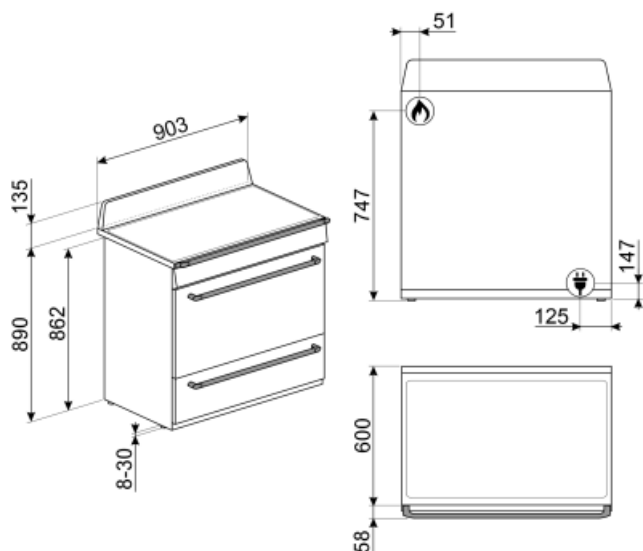
Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

## Standardtillbehör - huvudugn och häll

Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugns-galler	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
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



## Tillbehör ingår ej



### TPKTR9

Teppanyakigrillplatta för Victoria TR9 och Classicspisar med gashäll



### 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



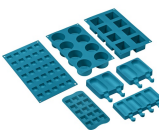
### GT1P-2

Delvis teleskopskenor på en nivå i traditionella ugnar. Längd: 35,5 cm och +28,5 cm i utdraget tillstånd. I rostfritt stål som ger ett stabilt och säkert utdrag för säker och smidig användning av ugnen som förhindrar olyckor med förlorade maträtter.



### 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



### AIRFRY9

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.



### 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



### 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)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p>  |  <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>   |
|  <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>  |  <p>3 Skikt glas i luckan</p>   |
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>  |  <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>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</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>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 mittled) är perfekt för små mängder mat.</p> |  <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>  |

- 
- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.                                    |  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.   |
|  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.   |  | Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst. |
|  | Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW. |  | Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.                            |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.                      |   |  |