

TR90GMP

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709336943
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik












Design	Victoria	Betjening farve	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Ant. knapper	8
Æstetik	Victoria	Farve silketryk	Sølv
Logo	samlede 50ere	Display	elektronisk 5 knapper
Farve	Creme	Låge	Med ramme
Logoposition	Liste+ Kommandopanel	Glastype	Sort
Finish	Blank	Håndtag	Smeg Victoria
Liste	Ja	Håndtag farve	Poleret krom
Farve på kogeplade	Sort emalje	Opbevaringsrum	Skub træk
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	ingen
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Sokkel	Sort
Betjeningsknapper	Smeg Victoria		


Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

 Optøning efter tid











Rengøringsfunktioner

Katalytisk	 Damprens
------------	--

Komfur tekniske egenskaber

UR			
Zoner i alt	5		
Forrest til venstre - Gas - Hurtig	- 2.90 kW		
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig	- 1.80 kW		
Central - Gas - 2URP (dobbelt)	- 5.00 kW		
Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig	- 1.80 kW		
Forrest til højre - Gas - AUX	- 1.00 kW		
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

									
Antal lamper	2	Aftagelige indvendig låge	Ja						
Ventilatorantal	2	Samlet antal lågeglas	3						
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2						
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Sikkerhedstermostat	Ja						
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Kølesystem	Tangentiel						
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm						
Hylde type	Metalhylde	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk						
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1700 W						
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W						
Tidsindstilling	Start og stop								
Lys når ovnlågen åbnes	Ja								
Lågeåbning	Flap ned								
Aftagelig låge	Ja								
Inderlåge i fuldt glas	Ja								

Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2900 W
Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
Grill-type	Elektrisk
Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Wokholder i støbejern	1	20 mm dyb plade	1
Espressoholder i jern	Ja	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidesstop	1	Gitterindsats	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3200 W	Strømforsyning ledningslængde	120 cm
Nuværende	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	3 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Stik	Nej



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT1TR9N

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



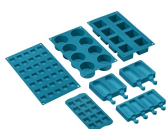
PALPZ

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



SMOLD

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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



Alternative products





























TR90GMBL
Farve: Sort



TR90GMGR
Farve: Slate Grey

Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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 bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator-assisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra 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.
-  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.
-  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>Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde 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>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p> |  <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p> |
|  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.</p> |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |  <p>Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.</p> |
|  <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p> |  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |  <p>Knapbetjening</p> |