

TR90IBL2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709312350
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje

Estetikk	Victoria	Antall kontroller	7
Farge	Sort	Farge på silkestrykk	Sølv
Finish	Sort	Håndtak	Smeg Victoria
Design	Victoria	Håndtak farge	Polert krom
Ovnsdør	Med panel	Glasstype i ovnsdør	Sort
Kakefat	Ja	Føtter	Ingen
Hettefarge	Sort emalje	Sokkel	Antrasitt
Overflate kommandopanel bryterne	Emaljert metall	Oppbevaringsavdeling	Trommel
kontroller farge	Smeg Victoria	Skyvbar avdeling	Ja
Type display	Rustfritt stål	Logo	monterte 50`s
Farge på knapper	5 elektroniske knapper	Posisjon logo	Kakefat+ Kommandopanel
	Sort		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 9

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

Katalytisk



Andre funksjoner



Tine etter tid

Kokeplatefunksjoner



Funksjonssperre	Ja	Begrenset Styrke forbrukmodus - steg	3700, 4800, 7400 W
Modus for begrenset effektforbruk	Ja		

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Kasserolledetektering	Ja	Indikator for valgt sone	Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	2	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	2	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	Antall varmereflekerende glass i dør	2
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje	Kjølesystem	Tangential
Antall hyller	5	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Grillelement	1700 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
Dør åpning type	klaff ned		
Avtakbar dør	Ja		
Innerdør i helglass	Ja		

Varmluftselement - effekt	1550 W
Grill type	Elektrisk
Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for hovedovn

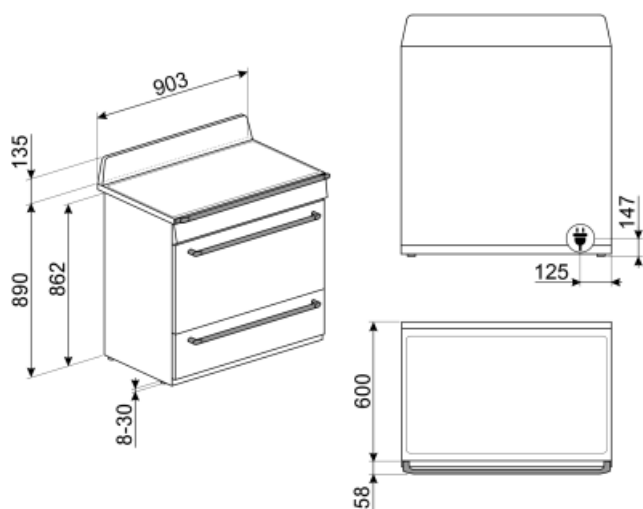
Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Katalytiske paneler	3
40mm ovnsbrett	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10600 W	Type strømkabel installert	Ja, enkel fase
Strøm	46 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet



Not included accessories

AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskape tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BBQ9



KITHTR90

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Victoria TR90-komfyrer



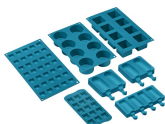
PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



KIT1TR9N

Veggplate 90x75 cm, egnet for TR9 Victoria-komfyrer, sort



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.





























GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



Symbols glossary (TT)

	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
	Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

-
- | | |
|---|---|
|  Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes. |  Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen. |
|  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren. |  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep. |
|  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen. |  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell. |
|  Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer. |  Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille. |
|  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret. |  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)