TR90IBL2

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

Estetisk linje

Design	Victoria
Overflate kommandopanel	Emaljert metall
Estetikk	Victoria
Logo	monterte 50`s
Farge	Sort
Posisjon logo	Kakefat+ Kommandopanel
Finish	Blank
Kakefat	Ja
Hettefarge	Sort emalje
Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Victoria
kontroller farge	Rustfritt stål

Antall kontroller	7
Farge på silketrykk	Sølv
Type display	5 elektroniske knapper
Ovnsdør	Med panel
Glasstype i ovnsdør	Sort
Håndtak	Smeg Victoria
Håndtak farge	Polert krom
Oppbevaringsavdeling	Trommel
Skyvbar avdeling	Ja
Føtter	Ingen
Sokkel	Antrasitt

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 9

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

Andre funksjoner

Tine etter tid

Rengjøringsfunksjoner

Katalytisk

Damprens

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 varmereflekterende glass i dør**	2
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**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	**Grillelememt**	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

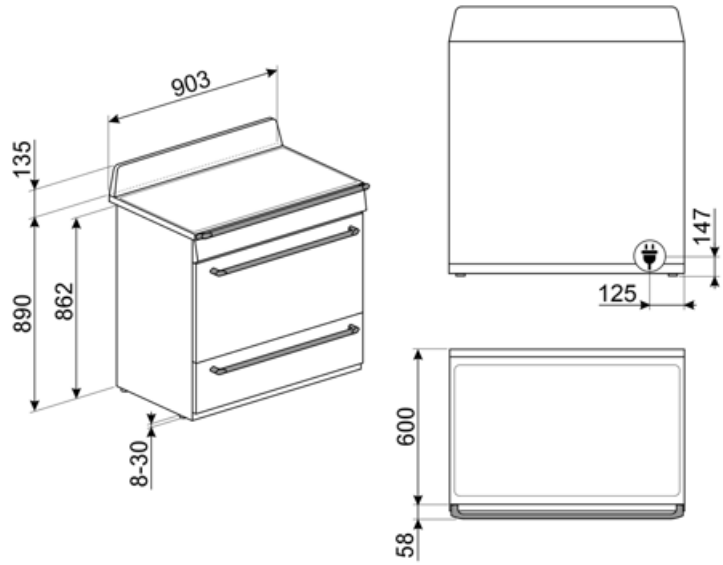
Timer	Ja	**Laveste temperatur**	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	260 °C

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


903
135
890
862
8-30
147
125
600
58

Compatible Accessories

AIRFRY9

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

BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

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.

GTP

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

GTT

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

KIT1TR9N

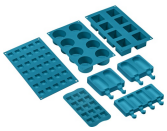
Veggplate 90x75 cm, egnet for TR9 Victoria-komfyrer, sort

PALPZ

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

SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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

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.

Symbols glossary

Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.

Stablet installasjon: Stablet installasjon

Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.

ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.

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 stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.

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.

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.

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.

Trippel glassdør: Antall glassdører.

Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking

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.

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.

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 overfate 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 stekenivåer.

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.

Bryterknottkontroll