

TR90IMGR

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709344771
Energieffektivitetsklasse	A












Æstetik

			
Design	Victoria	Betjening farve	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Ant. knapper	7
Æstetik	Victoria	Farve silketryk	Sort
Logo	samlede 50ere	Display	elektronisk 5 knapper
Farve	Slate Grey	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
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Fødder	ingen
Glider	Rød	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

 Damprens

Kogepladevalg

			
Betjeningslås	Ja	Begrænset	3700, 4800, 7400 W
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja	strømforbrug-tilstand - Trin	

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Bagest til højre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af mindste pandediameter	Ja
Panderegistrering	Ja	Visning af valgt zone	Ja

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		
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaalje		
Antal hylder	5		

Hylde type	Metalhylder	Sikkerhedstermostat	Ja
Type af lamper	Halogen	Kølesystem	Tangentiel
Lys effekt	40 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Tidsindstilling	Start og stop	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Aftagelig låge	Ja	Grillelement	1700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
		Varmluftselement - effekt	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



Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10600 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	46 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



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



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



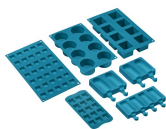
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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



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



SFLK1

Børnesikring



TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.



Alternative products

















TR90IMBL
Farve: Sort



TR90IMP
Farve: Creme

Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>

-  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.
-  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.
-  Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse 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.
-  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.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  Knapbetjening
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning 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.
-  Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.