

TR90IMGR

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Størrelse komfyr | 90x60 cm |
| Antall stekeovner med energimerking | 1 |
| Varmekilde kammer | Elektrisk |
| Type platetopp | Induksjonstoppe |
| Hovedovn, type | Termoventilert ovn |
| Rengjøringsystem hovedovn | Hydrolytisk |
| EAN-kode | 8017709344771 |
| Energi effektivitetsklasse | A |



Estetisk linje



| | | | |
|---------------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| Design | Victoria | kontroller farge | Rustfritt stål |
| Overflate kommandopanel | Emaljert metall | Antall kontroller | 7 |
| Estetikk | Victoria | Farge på silketrykk | Sort |
| Logo | monterte 50`s | Type display | 5 elektroniske knapper |
| Farge | Slate Grey | Ovnsdør | Med panel |
| Posisjon logo | Kakefat+ Kommandopanel | Glasstype i ovnsdør | Sort |
| Finish | Blank | Håndtak | Smeg Victoria |
| Kakefat | Ja | Håndtak farge | Polert krom |
| Hettefarge | Sort emalje | Oppbevaringsavdeling | Skyv dra |
| Type kontroll innstilling | Vridere | Føtter | Ingen |
| Skyvebryter bryterne | Rød Smeg Victoria | Sokkel | Sort |

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

 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 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 | Delvis uttrekkbar teleskopskinne | 1 |
| 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 | | |



Compatible Accessories

AIRFRY9

Lufffryrystativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe tradisjonell fryrysteking 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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm 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.



GTT

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



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



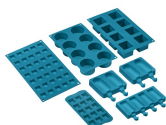
SCRP

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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 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



SFLK1

Barnesikring



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.



Alternative products
































TR90IMBL
Farge: Sort



TR90IMP
Farge: Creme

Symbols glossary

| | |
|---|--|
|  <p>Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.</p> |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |
|  <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p> |  <p>Bryterknottkontroll</p> |
|  <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p> |  <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p> |
|  <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p> |  <p>ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |

-  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.
-  Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  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.
-  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.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  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.
-  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.