TR90IP2

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709312480
Energieffektivitetsklasse	A

Æstetik

Æstetik	Victoria	**Ant. knapper**	7
Farve	Creme	**Farve silketryk**	Sort
Finish	Creme	**Håndtag**	Smeg Victoria
Design	Victoria	**Håndtag farve**	Poleret krom
Låge	Med ramme	**Glastype**	Sort
Liste	Ja	**Fødder**	ingen
Farve på kogeplade	Sort emalje	**Sokkel**	Antracit
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	**Opbevaringsrum**	Skuffe
Betjeningsknapper	Smeg Victoria	**Forskydeligt rum**	Ja
Betjening farve	Rustfrit stål	**Logo**	samlede 50ere
Display	elektronisk 5 knapper	**Logoposition**	Liste+ Kommandopanel
Farve på knapper	Sort		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Rengøringsfunktioner

Katalytisk

Damprens

Andre funktioner

Optøning efter tid

Kogepladevalg

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

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	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Kølesystem**	Tangentiel
Antal hylder	5	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	371x724x418 mm
Hyldetype	Metalhylder	**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	**Grillelement**	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Stor grill – effekt**	2900 W
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

Varmluftselement - effekt	1550 W
Grill-type	Elektrisk
Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

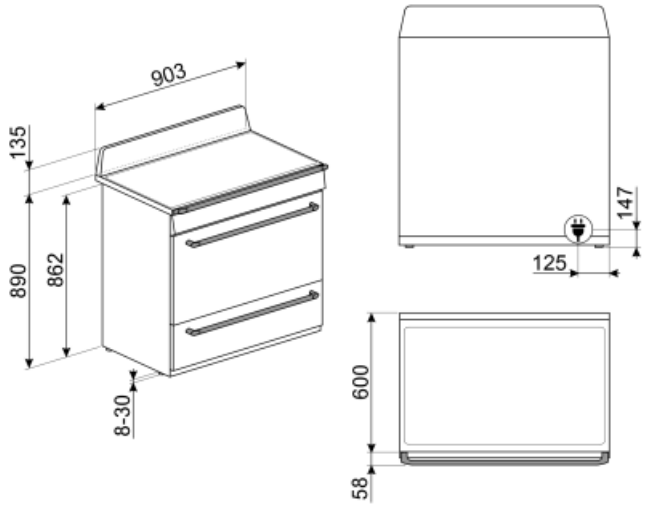
Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
20 mm dyb plade	1	**Katalysepaneler**	3
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

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



Not included 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 bruning og sprødhed.

PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.

PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.

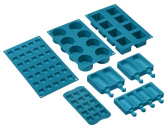
BBQ9

KITHTR90

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Victoria TR90 fritstående komfurer

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

GTP

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

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.

KIT1TR9N

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

SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper

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.

GTT

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

Symbols glossary (TT)

Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.

Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.

ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.

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

Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret 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

Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.

Triple glaslåger: Antal glaslåger.

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

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.

Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder 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.

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.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

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.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.