


TR90IP2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709312480
Energiklass	A












Estetisk linje

			
Estetik	Victoria	Antal vred	7
Design	Victoria	Färg screentryck	Svart
Färg	Creme	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Finish	Creme	Lucka	Med panel
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Typ av ugnsglas	Svart
Logotyp	assembled 50's	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Position logga	Upstand+ Kommandopanel	Färg på handtag	Polerad krom
Bakkantslist	Ja	Ugnsutrymme	Låda
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Förvaringslåda på skenor	Ja
Typ av kontroller	Vred	Stödfötter	Ingen
Kontrollvred	Smeg Victoria	Sockel	Antracit
Färg på vred	Rostfritt stål		


Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9
-----------------------------	---

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme

Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining

Rengöringsfunktioner

Katalytisk  Vapor Clean

Alternativ för häll



Funktionsspärr	Ja	Effektbegränsningsläge	3700, 4800, 7400 W
Alternativ för effektbegränsare	Ja	- Steg	

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja	Indikator för vald zon	Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	2	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	2	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj		
Antal hyllplan	5		
Typ av hyllplan	Metallstegar		

Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Kylsystem	Tangentialt
Effekt lampa	40 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Effekt undervärme	1700 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt övervärme	1200 W
Avgtagbar lucka	Ja	Grillelement	1700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
		Effekt varmluftselement	1550 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Soft close-system	Ja

Alternativ för huvudugn

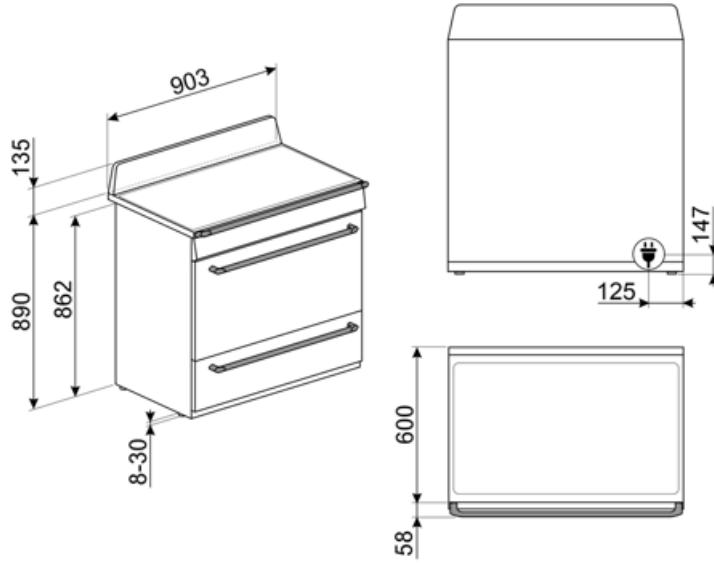
Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt, 40 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10600 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Ström	46 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Tillbehör ingår ej

AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



BBQ9



KITHTR90

Höjningskit (950 mm), passar Victoria TR90-spisar



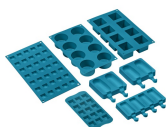
PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



KIT1TR9N

Stänkskydd, 90x75 cm lämplig för TR9 Victoria spisar, svart



SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.































GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>
 <p>Installation i stapel</p>	 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>
 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Bas med fläkthöjd: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>	 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>
 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korb och bacon.</p>	 <p>Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.</p>

-  **Fläkt med grillelement:** Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  **Induktion:** Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.
-  **Innerluckan i glas:** kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  **Automatisk öppning:** Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  **Soft close:** alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**
-  **Överhettningsskydd:** Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.
-  **Innerlucka helt i glas:** Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  **Sidobelysning:** Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  **Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.**
-  **Ångrengöring:** en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  **Kontrollvred**

Benefit (TT)

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmefflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Katalys

Enkel ugnrensning tack vare användning av katalytiska paneler i ugnskaviteten

Denna permanenta process möjliggör kontinuerlig rengöring och avfettning av de tre ugnskavitetetsväggarna genom att starta dess fas med oxidation av fett när ugnen når 200 °C.

Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induktion enkelt att använda och upprätthålla, säkert och responsivt.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Dubbel turbin

Ugnen har två fläktar utrustade med två cirkulära värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Soft Close

Luckan är utrustad med ett specifikt system för tyst stängning

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagingsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Förvaringsutrymme med låda

Mer plats tack vare det nedre lådutrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)