

TR90IPGR

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709345181
Energiklass	A+












Estetisk linje

			
Design	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Antal vred	8
Estetik	Victoria	Färg screentryck	Svart
Logotyp	assembled 50's	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Färg	Slate Grey	Lucka	Med panel
Position logga	Upstand+ Kommandopanel	Typ av ugnsglas	Svart
Finish	Högblank	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Polerad krom
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Ugnsutrymme	Push-pull
Typ av kontroller	Vred	Stödfötter	Ingen
Kontrollvred	Smeg Victoria	Sockel	Svart

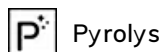
Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Rengöringsfunktioner



Alternativ för häll



Funktionsspärr Ja

Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner 5

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

Vänster bak - Induktion-enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 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

Brännare	Standard	Säkerhetsventiler	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	Brännarlock	Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	2	Antal glas i ugnsluckan	4
Antal fläktar	2	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Säkerhetstermostat	Ja
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Kylsystem	Tangentialt
Material ugn	Ever Clean emalj	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Antal hyllplan	5	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1700 W
Effekt lampa	40 W	Effekt övervärme	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Grillelement	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt varmluftselement	2 x 2 000 W
Avgtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Innerlucka i helglas	Ja	Soft close-system	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja		

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
-------	----	----------------	-------

Koktidslarm

Ja

Max temperatur

260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



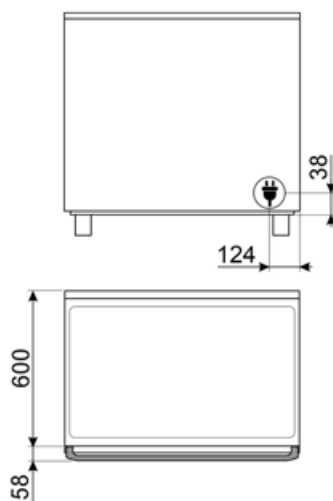
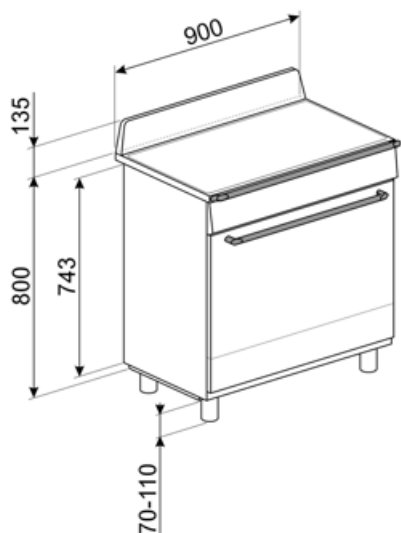
Galler med bakre stopp 1
 Ugnsplåt 20 mm 1
 Ugnsplåt, 40 mm 1

Ugnsgaller 1
 Delvis utdragbara teleskopskenor 1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt 11600 W
 Ström 51 A
 Spänning 220-240 V
 Spänning (V) 380-415 V
 Typ av elkabel som installerats Ja, 1-fas

Typ av sladd Ja, 2- och 3-fas
 Frekvens 50/60 Hz
 Typ av kopplingsplint 5 Polig
 Typ av kontakt (I) Australien



Kompatibela Tillbehör

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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT1TR9N

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



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



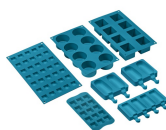
SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



SMOLD

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



Alternative products





























TR90IPBL
Färg: Svart



TR90IPP
Färg: Creme

Symbols glossary

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
	Installation i stapel		Kontrollvred
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		4 lager glas i ugnsluckan
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement 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.
	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		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.
	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.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	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.		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.
	Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korb 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 mittel) är perfekt för små mängder mat.		Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.</p> |  <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p> |
|  <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p> |  <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.</p> |
|  <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.</p> |  <p>Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.</p> |
|  <p>Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.</p> |  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |