

TR90IPP

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Komfurstørrelse | 90x60 cm |
| Antal rummed energimærke | 1 |
| Hulrumsvarmekilde | Elektrisk |
| Komfur type | Induktion |
| Hovedovn, type | Termoventileret ovn |
| Rengøringsystem hovedovn | Pyrolytisk |
| EAN-kode | 8017709345174 |
| Energieffektivitetsklasse | A+ |












Æstetik

| | | | |
|--|----------------------|-----------------|-----------------------|
|  | | | |
| Design | Victoria | Betjening farve | Rustfrit stål |
| Kommandopanel finish | Metalemaljeret | Ant. knapper | 8 |
| Æstetik | Victoria | Farve silketryk | Sølv |
| Logo | samlede 50ere | Display | elektronisk 5 knapper |
| Farve | Creme | 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 |
| Betjeningsknapper | Smeg Victoria | Sokkel | Sort |

Programmer/Funktioner

| | |
|----------------------------|---|
| Ant. madlavningsfunktioner | 9 |
|----------------------------|---|

Traditionelle madlavningsfunktioner

| | | |
|--|---|--|
|  Statisk |  Med ventilator |  Varmluft |
|  Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator) |  Eco |  Lille grill |
|  Stor grill |  Ventilator grill (stor) |  Ventilator-assisteret bund |

Rengøringsfunktioner

| |
|---|
|  Pyrolytisk |
|---|

Kogepladevalg

| | |
|--|----|
|  Betjeningslås | Ja |
|--|----|

Komfur tekniske egenskaber

Zoner i alt 5

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

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 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

| | | | |
|--------------------------------|----------|------------------------|-------------------|
| Blus | Standard | Gas sikkerhedsventiler | Ja |
| Automatisk elektronisk tænding | Ja | Kogepladeskjulere | Matsort emaljeret |

Primær ovn tekniske egenskaber



| | | | |
|--------------------------|-------|-----------------------------------|------------|
| Antal lamper | 2 | Samlet antal lågeglas | 4 |
| Ventilatorantal | 2 | Antal termoreflekterende lågeglas | 2 |
| Nettovolumen, 1. rum | 115 l | Sikkerhedstermostat | Ja |
| Bruttovolumen, 1. hulrum | 129 l | Kølesystem | Tangentiel |

| | | | |
|---------------------------|-------------------|---|------------------|
| Ovnrum materiale | Ever Clean-emaile | Låge låst under pyrolyse | Ja |
| Antal hylder | 5 | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 371x724x418 mm |
| Hylde type | 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 | Varmluftselement - effekt | 2 x 2000 W |
| Aftagelig låge | Ja | Grill-type | Elektrisk |
| Inderlåge i fuldt glas | Ja | Soft close-system | Ja |
| Aftagelige indvendig låge | Ja | | |

Valg hovedovn

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

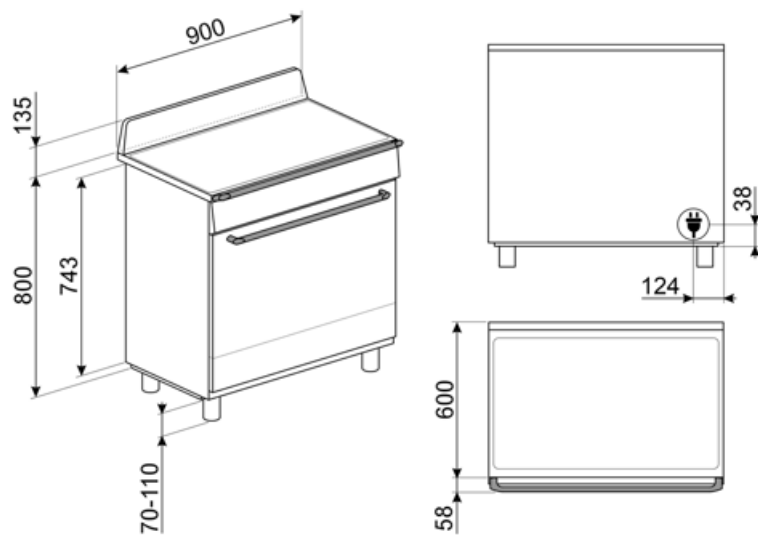
Medfølgende tilbehør hovedovn



| | | | |
|---------------------------|---|--------------------------------|---|
| 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 | 11600 W | Ledningstype | Ja, dobbelt- og trefaset |
| Nuværende | 51 A | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spænding | 220-240 V | Morsettiera | 5 ben |
| Spænding 2 (V) | 380-415 V | Stik | (I) Australien |
| 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



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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



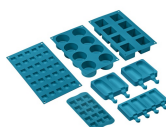
SCRP

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



Alternative products





























TR90IPBL
Farve: Sort



TR90IPGR
Farve: Slate Grey

Symbols glossary

-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  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 bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  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.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorer madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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.
-  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
-  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 hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  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.

-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  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.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet 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.
-  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 cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse 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.
-  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.
-  Knapbetjening