

TR90P2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709322137
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



Estetikk	Victoria
Design	Victoria
Farge	Creme
Finish	Creme
Overflate kommandopanel	Emaljert metall
Logo	monterte 50`s
Posisjon logo	Kakefat+ Kommandopanel
Kakefat	Ja
Hettefarge	Sort emalje
Kasserollestativtype	Støpejern
Type kontroll innstilling bryterne	Vridere Smeg Victoria

kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	8
Farge på silketrykk	Sort
Type display	5 elektroniske knapper
Ovnsdør	Med panel
Glasstype i ovnsdør	Sort
Håndtak	Smeg Victoria
Håndtak farge	Polert krom
Oppbevaringsavdeling	Trommel
Skyvbar avdeling	Ja
Føtter	Ingen
Sokkel	Antrasitt


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

Katalytisk

 Damprens

Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Gass - RP - 2.90 kW

Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Midten - Gass - 2URP (dobbelt) - 5.00 kW

Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 2

Vifte nummer 2

Nettovolum, stekeovn 1 115 l

Bruttovolum, stekeovn 1 129 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emalje

Antall hyller 5

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Start og stopp

Lampe tennes når dør
åpnes Ja

Dør åpning type klaff ned

Avtakbar dør Ja

Innerdør i helglass Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall 2

varmereflekterende
glass i dør

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

Nettomål for ovnsrom (H
x B x D) 371x724x418 mm

Temperaturkontroll Elektromekanisk

Undervarmeelement,
effekt 1700 W

Overvarmeelement –
effekt 1200 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2900 W

Varmluftselement -
effekt 2 x 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

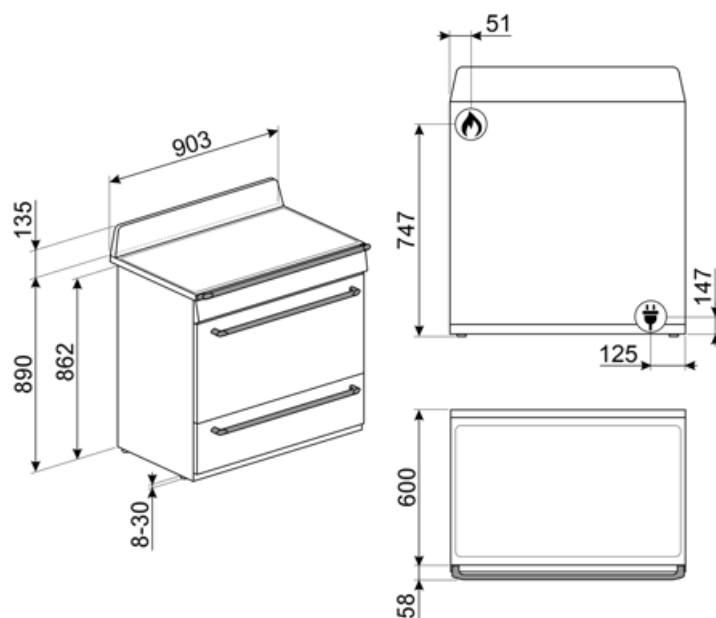
Standardtilbehør – hovedovn

Wokholder i støpejern	1	40mm ovnsbrett	1
Espressoholder i støpejern	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Katalytiske paneler	3
20 mm ovnsbrett	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3200 W
Strøm	14 A
Spenning	220-240 V
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase

Lengde på strømledning (cm)	120 cm
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	3-polet



Not included accessories

AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjensape tradisjonell fryrsteiking 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.



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egned for gassovner hvis de settes rett på risten.



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egned for gassovner hvis de settes rett på risten.



BBQ9



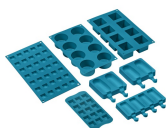
PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



BGTR9

Grillplate i støpejern egnet for 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia komfyrer



KIT1TR9N

Veggplate 90x75 cm, egnet for TR9 Victoria-komfyrer, sort



KITHTR90

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Victoria TR90-komfyrer
























GTT

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



Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Katalytisk rens: Systemet sikrer perfekt hygiene i ovnen takket være de tre selvrensende panelene dekket med en spesiell emalje som muliggjør progressiv eliminering av fettrester og vond lukt fra stekeprosessen.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  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.
-  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. Ideell for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  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.
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Stablen installasjon: Stablen installasjon
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, 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
-  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.
-  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.
-  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

-  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.
-  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.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  .5 Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  UR Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  115R Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Halv grill: For hurtig steking og brunng 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.
-  Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.
-  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.
-  V Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  Bryterknottkontroll

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varreflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlagning inne i ovnsrommet.

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Katalyse

Enkel rengjøring av ovnen ved bruk av katalytiske paneler i ovnsrommet

Denne permanente prosessen tillater kontinuerlig rengjøring og avfetting av de tre veggene i ovnsrommet, og starter fettforbrenning når ovnen når 200°C.

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Dobbel turbin

Ovnen har to vifter utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Myk lukking

Døren er utstyrt med et spesifikt system for lydløs lukking

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere steknivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Oppbevaringsskuff

Mer plass takket være den nedre skuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)