

TR90GMGR

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709344795
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik












Æstetik	Victoria	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Victoria	Ant. knapper	8
Farve	Slate Grey	Farve silketryk	Sort
Finish	Blank	Display	elektronisk 5 knapper
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Låge	Med ramme
Logo	samlede 50ere	Glastype	Sort
Logoposition	Liste+ Kommandopanel	Håndtag	Smeg Victoria
Liste	Ja	Håndtag farve	Poleret krom
Farve på kogeplade	Sort emalje	Opbevaringsrum	Skub træk
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	ingen
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Sokkel	Sort
Betjeningsknapper	Smeg Victoria		


Programmer/Funktioner

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

Traditionelle madlavningsfunktioner

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


Andre funktioner

 Optøning efter tid












Rengøringsfunktioner

 Damprens

Komfur tekniske egenskaber

			
Zoner i alt	5		
Forrest til venstre - Gas - Hurtig	- 2.90 kW		
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig	- 1.80 kW		
Central - Gas - 2URP (dobbelt)	- 5.00 kW		
Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig	- 1.80 kW		
Forrest til højre - Gas - AUX	- 1.00 kW		
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

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									
Hylde type	Metalhylde	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											
Lys når ovnlågen åbnes	Ja											
Lågeåbning	Flap ned											
Aftagelig låge	Ja											
Inderlåge i fuldt glas	Ja											

Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2900 W
Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
Grill-type	Elektrisk
Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

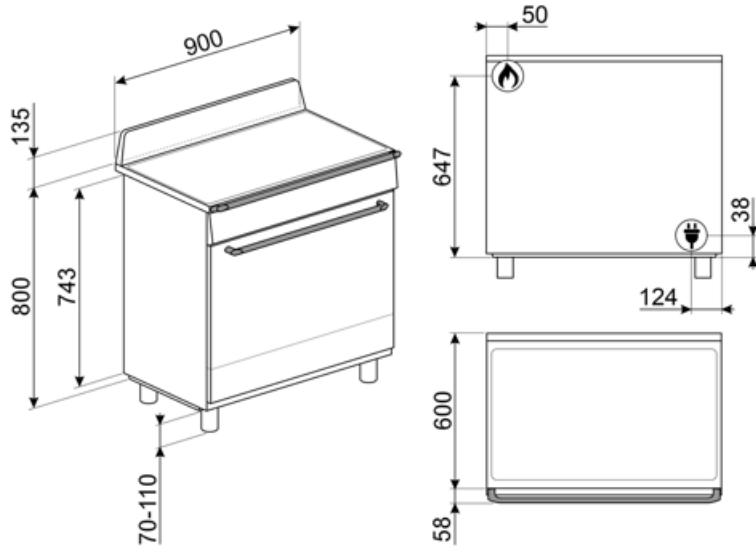
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Wokholder i støbejern	1	20 mm dyb plade	1
Espressoholder i jern	Ja	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3200 W	Strømforsyning ledningslængde	120 cm
Nuværende	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	3 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



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 brunning og sprødhed.



BGTR9

Støbejerns grillplade der passer til 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia fritstående komfurer



BN940

GTT

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



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



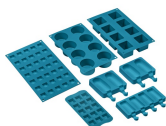
PPR9

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



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



BBQ9



BN920

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



Alternative products





























TR90GMBL
Farve: Sort



TR90GMP
Farve: Creme

Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  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 nedefra og ovenfra. Ventilator-assisteret 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
-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  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 nedefra 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 brunning 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. |
|  | Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |  | Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring. |
|  | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen. |  | Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse 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. |  | 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. |
|  | Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt. |  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |  | Knapbetjening |

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Push-pull opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste push-pull rum, ideelt til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Soft Close

Lågen er udstyret med et specifikt system til lydløs lukning

Dobbelt turbine

Ovnen har to ventilatorer udstyret med to cirkulære varmeelementer, der tillader madlavning med roterende varme