

## TR90GMGR

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709344795
Energi effektivitetsklasse	A



## Estetisk linje



Estetikk	Victoria	kontroller farge	Rustfritt stål
Design	Victoria	Antall kontroller	8
Farge	Slate Grey	Farge på silketrykk	Sort
Finish	Blank	Type display	5 elektroniske knapper
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Ovnsdør	Med panel
Logo	monterte 50`s	Glasstype i ovnsdør	Sort
Posisjon logo	Kakefat+ Kommandopanel	Håndtak	Smeg Victoria
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Polert krom
Hettefarge	Sort emalje	Oppbevaringsavdeling	Skyv dra
Kasserollestativtype	Støpejern	Føtter	Ingen
Type kontroll innstilling bryterne	Vridere	Sokkel	Sort
	Smeg Victoria		


## 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

 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

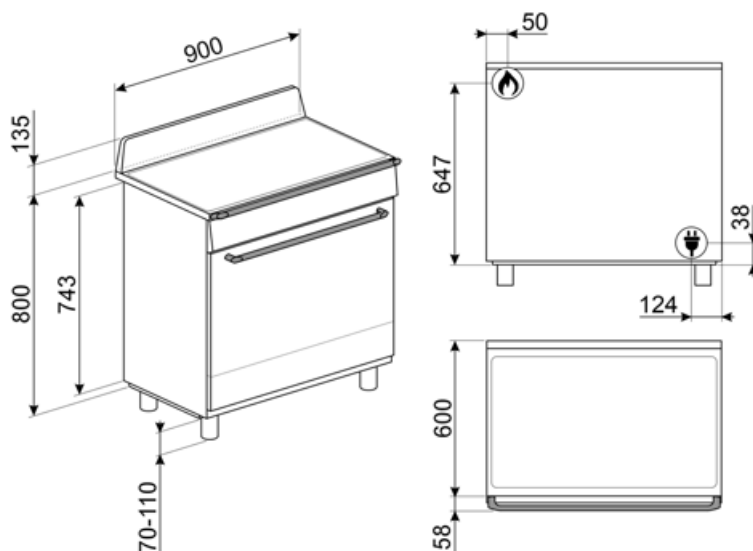
## Standardtilbehør – hovedovn

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



### BGTR9

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



### BN940

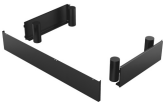
### GTT

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



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



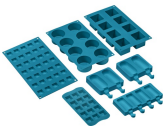
### PPR9

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



### SMOLD

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



### BBQ9



### BN920

### GTP

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



### KIT1TR9N

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



### PALPZ

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



### SFLK1

Barnesikring



---

## Alternative products

---





























**TR90GMBL**  
Farge: Sort



**TR90GMP**  
Farge: Creme

## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Stablet installasjon: Stablet installasjon
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, 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
-  Halv grill: For hurtig steking og bruning 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.
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  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. Ideelt 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.
-  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 jevn brukning 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. |  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.   |
|  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.                          |  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. |
|  Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.   |  Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.   |
|  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.           |  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.   |
|  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.                        |  Bryterknottkontroll   |

---

## Benefit (TT)

---

### Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

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

### Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

### Push-pull oppbevaringsskuff

Mer plass takket være det nedre push-pull oppbevaringsskuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

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

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### 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)

### **Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### **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)

### **Myk lukking**

Døren er utstyrt med et spesifikt system for lydløs lukking

### **Dobbel turbin**

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