

TR90BL2

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709322113
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik












Æstetik	Victoria	Farve på knapper	Sort
Farve	Sort	Ant. knapper	8
Finish	Sort	Farve silketryk	Sølv
Design	Victoria	Håndtag	Smeg Victoria
Låge	Med ramme	Håndtag farve	Poleret krom
Liste	Ja	Glastype	Sort
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	ingen
Farve på kogeplade	Sort emalje	Sokkel	Antracit
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Opbevaringsrum	Skuffe
Betjeningsknapper	Smeg Victoria	Forskydeligt rum	Ja
Betjening farve	Rustfrit stål	Logo	samlede 50ere
Display	elektronisk 5 knapper	Logoposition	Liste+ Kommandopanel

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Rengøringsfunktioner

Katalytisk



Andre funktioner



Optøning efter tid

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

Kogepladeskulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper 2

Ventilatorantal 2

Nettovolumen, 1. rum 115 l

Bruttovolumen, 1. hulrum 129 l

Ovnrum materiale Ever Clean-emalje

Antal hylder 5

Hylde type Metalhylder

Type af lamper Halogen

Lys effekt 40 W

Tidsindstilling Start og stop

Lys når ovnlågen åbnes Ja

Lågeåbning Flap ned

Aftagelig låge Ja

Inderlåge i fuldt glas Ja

Aftagelige indvendig låge Ja

Samlet antal lågeglas 3

Antal termoreflekterende lågeglas 2

Sikkerhedstermostat Ja

Kølesystem Tangentiel

Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) 371x724x418 mm

Temperaturstyring Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme effekt 1700 W

Øvre varmelegeme - effekt 1200 W

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

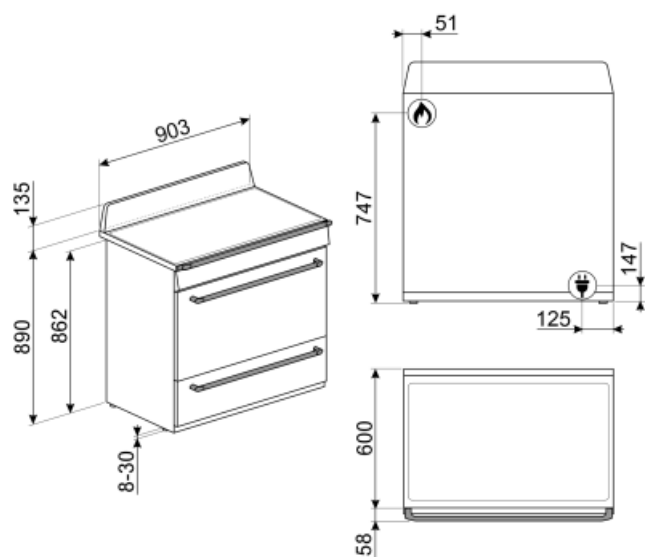
Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Wokholder i støbejern	1	40mm dyb plade	1
Espressoholder i jern	Ja	Gitterindsats	1
Rist med bag- og sidestop	1	Katalysepaneler	3
20 mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3200 W	Strømforsyning	120 cm
Nuværende	14 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Type of electric cable installed	Yes, Single phase	Morsettiera	3 ben



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)
Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



BGTR9

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



KIT1TR9N

Splashback, 90x75 cm passer til TR9 Victoria fritstående komfurer, sort



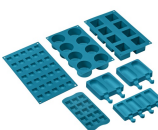
GT1P-2

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) til ovne med metalrammer.
Længde: 355,5 mm, udtræk: 285 mm.
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret.



PALPZ

Pizzaspatte med håndtag der kan foldes væk
width: 315mm længde: 325 mm



SMOLD

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



AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



PPR9

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



BBQ9



KITHTR90















Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Victoria TR90 fritstående komfurer












GTT

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

Symbols glossary (TT)

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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. |  | Inderlåde i ren glas: Inderlåde 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. |
|  | 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. | | |