

## TR90IPBL

Størrelse komfyr  
Antall stekeovner med energimerking  
Varmekilde kammer  
Type platetopp  
Hovedovn, type  
Rengjøringsystem hovedovn  
EAN-kode  
Energi effektivitetsklasse

90x60 cm  
1  
Elektrisk  
Induksjonstoppe  
Termoventilert ovn  
Pyrolytisk  
8017709344894  
A+



## Estetisk linje












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

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 9

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Liten grill
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)		
 Stor grill	 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base

## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk
---

## Kokeplatefunksjoner

	Funksjonssperre	Ja
--	-----------------	----

## Tekniske data – kokeplate

### Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

<b>Brennere</b>	Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b>	Ja	<b>Brennerlokk</b>	Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



<b>Antall lamper</b>	2	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Vifte nummer</b>	2	<b>Antall varmereflekterende glass i dør</b>	2
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	115 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	129 l	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emalje	<b>Døren er låst under pyrolytisk rens</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	371x724x418 mm
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Halogen		
<b>Lyseffekt</b>	40 W		
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp		

Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Avtakbar dør	Ja	Grillelement	1700 W
Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
Avtakbar innerdør	Ja	Varmluftselement - effekt	2 x 2000 W
		Grill type	Elektrisk
		Mykt lukkende hengsler	Ja

## Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1		

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11600 W	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Strøm	51 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	Støpseltype	(I) Australia
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Lufffrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### 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



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



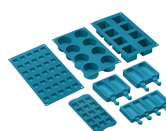
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

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



---

## Alternative products

---



**TR90IPP**















**Farge:** Creme



**TR90IPGR**

**Farge:** Slate Grey

## Symbols glossary

-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Stablet installasjon: Stablet installasjon
-  Firedobbel 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.
-  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.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  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.
-  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 en 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.



**Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



**Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.



**Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



**PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnens varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.



**Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.



**Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



**Induksjon:** Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.



**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.



**Ovnkammeret** har 5 forskjellige steknivåer.



**Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



**Bryterknottkontroll**