# TR90IPP

| | |
|---|---|
| **Størrelse komfyr** | 90x60 cm |
| **Antall stekeovner med energimerking** | 1 |
| **Varmekilde kammer** | Elektrisk |
| **Type platetopp** | Induksjonstoppe |
| **Hovedovn, type** | Termoventilert ovn |
| **Rengjøringssystem hovedovn** | Pyrolytisk |
| **EAN-kode** | 8017709345174 |
| **Energi effektivitetsklasse** | A+ |




## Estetisk linje

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

## Programmer/funksjoner

| | |
|---|---|
| **Antal kokefunksjoner** | 9 |

**Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner**

Statisk

Ventilert

Varmluft

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Liten grill

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Brennere** | Standard | **Gass sikkerhetsarmatur** | Ja |
| **Automatisk elektronisk aktivering** | Ja | **Brennerlokk** | Mattsort emaljert |

## Tekniske data – hovedovn

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Antall lamper** | 2 | **Antall glass i ovnsdøren** | 4 |
| **Vifte nummer** | 2 | **Antall varmereflekterende glass i dør** | 2 |
| **Nettovolum, stekeovn 1** | 115 l | **Sikkerhetstermostat** | Ja |
| **Bruttovolum, stekeovn 1** | 129 l | **Kjølesystem** | Tangential |
| **Materiale ovnsrom** | Ever clean-emalje | **Døren er låst under pyrolytisk rens** | Ja |
| **Antall hyller** | 5 | **Nettomål for ovnsrom (H x B x D)** | 371x724x418 mm |
| **Type hylleplan** | Metalstativer | **Temperaturkontroll** | Elektromekanisk |
| **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 |

| | |
|---|---|
| **Undervarmeelement, effekt** | 1700 W |
| **Overvarmeelement – effekt** | 1200 W |
| **Grillelememt** | 1700 W |
| **Stor grill – effekt** | 2900 W |
| **Varmluftselement - effekt** | 2 x 2000 W |
| **Grill type** | Elektrisk |
| **Mykt lukkende hengsler** | Ja |

## Funksjoner for hovedovn

| | |
|---|---|
| **Timer** | Ja |
| **Lydsignal for tilberedningsslutt** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Laveste temperatur** | 50 °C |
| **Høyeste temperatur** | 260 °C |

## Standardtilbehør – hovedovn



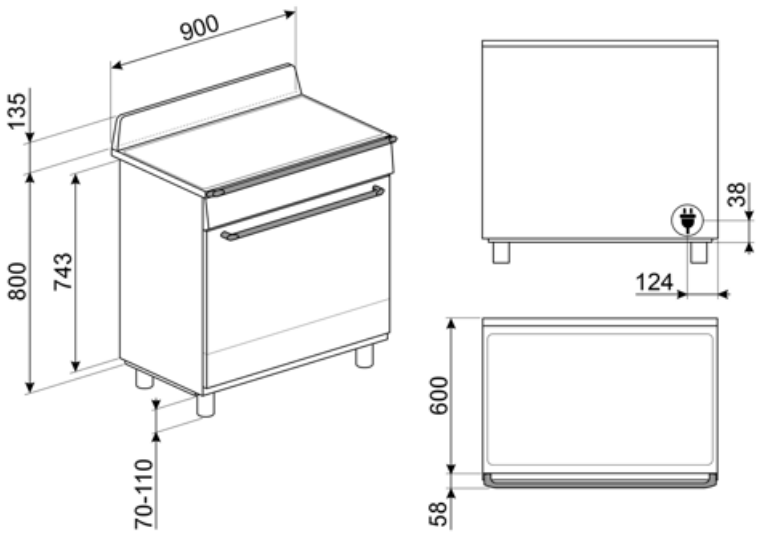
| | |
|---|---|
| **Rist med bakre stopp og sidestopp** | 1 |
| **20 mm ovnsbrett** | 1 |
| **40mm ovnsbrett** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Ovnsrist** | 1 |
| **Delvis uttrekkbar teleskopskinne** | 1 |

## Elektrisk tilkobling

| | |
|---|---|
| **Elektrisk tilkoblingseffekt** | 11600 W |
| **Strøm** | 51 A |
| **Spenning** | 220-240 V |
| **Spenning (V)** | 380-415 V |
| **Type strømkabel installert** | Ja, enkel fase |

| | |
|---|---|
| **Type ledning** | Ja, dobbel og trefase |
| **Frekvens** | 50/60 Hz |
| **Morsettiera** | 5-polet |
| **Støpseltype** | (I) Australia |


900
135
800
743
70-110
38
124
600
58

## Compatible Accessories



### AIRFRY9

Luftfrityrstativ 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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

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



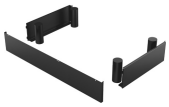
### GTT

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



### KIT1TR9N

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



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### PALPZ

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



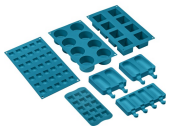
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SFLK1

Barnesikring



### SMOLD

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

## Alternative products



**TR90IPBL**

**Farge:** Sort



**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 stekingen 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 sprekkdanelser 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 fettet 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 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.

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.

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.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate 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.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen 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.

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.

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




Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Bryterknottkontroll