

TR90BL9

Victoria

90 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH GASHÄLL,
SVART,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709236106

Gashäll med 5 brännare

Vänster bak: 1800 W

Vänster fram: 2900 W

Mitten: extra snabb 5000 W

Höger bak: 1800 W

Höger fram: 1000 W

Pannställ i gjutjärn

Elektronisk tändning

Säkerhetsventiler

Levereras med dysor för naturgas (G20)

Dysor för gasol (G30) medföljer

Dysor för stadsgas(G110) skickas med på begäran

Ugn

8 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 115 liter

Brutto: 126 liter

Temperatur: 50-260° C

5 tillagningsnivåer

Display med digital klocka, elektronisk
programfunktion och kottidslarm

Dubbel ugnsbelysning

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever clean"

Tangenitalt kylsystem

Avtagbar treglaslucka

Grilleffekt: 2900 W

Energiförbrukning (enl. EN50304):
1,19 kW/h (varmluft) 1,10 kW/h (konventionell)

Standardtillbehör:

1 Wokhållare i gjutjärn

1 Espressoållare

1 Roterande grillspett

2 Plåtar (40 mm)

2 Ugns-galler med stopp

1 Ugns-galler

3 Självrengörande sidoplåtar

Justerbar höjd från 895-910 mm

Anslutningseffekt: 3200 W

Ersätter TR90BL1



Funktioner



Tillbehör

- **GTA-6** - Utdragbara teleskopskenor
- **KIT1TR9N** - Stänkskydd, svart
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **TPKX** - Teppanyaki grillplatta



Stora ugnen



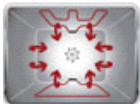
UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



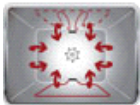
FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnsutrymmet.



FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT:

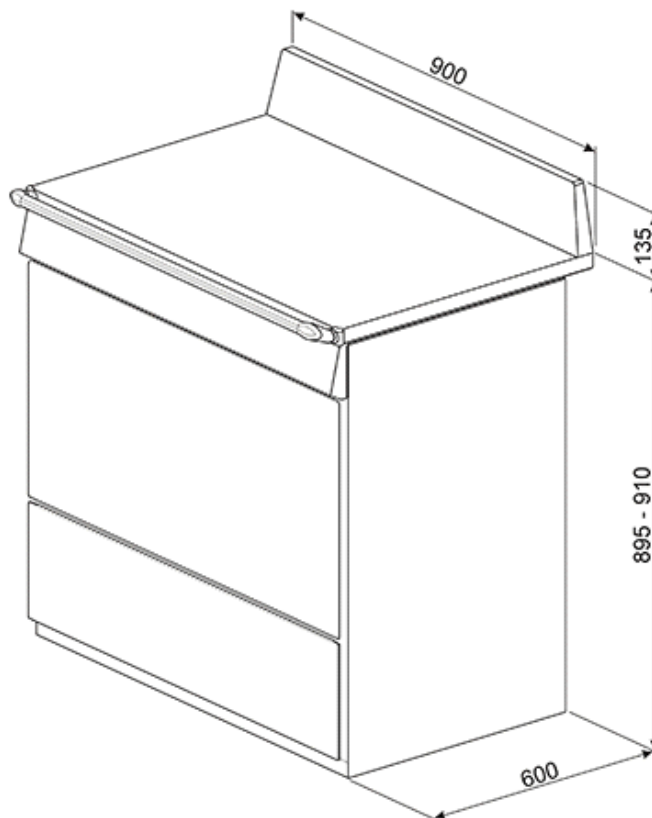
KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT.



TR90BL9

Victoria

gas/elektrisk
90 cm
svart
typ av håll: gas
energiklass A



SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se