

TR90IBL9

Victoria

90 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSGUGN OCH
INDUKTIONSHÄLL,
SVART,
SOFT CLOSE,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709237189

Induktionshäll med 5 zoner:

Vänster bak: Ø 210 mm, 2300 W - Turbo 3000 W

Vänster fram: Ø 180 mm, 1300 W - Turbo 1400 W

Mitten: Ø 270 mm, 2300 W - Turbo 3000 W

Höger bak: Ø 180 mm, 1300 W - Turbo 1400 W

Höger fram: Ø 210 mm, 2300 W - Turbo 3000 W

Ugn

9 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 115 liter

Brutto: 126 liter

5 tillagningsnivåer

Temperatur: 50-260° C

Display med digital klocka, elektronisk
programfunktion och koktidslarm

Dubbel ugnsbelysning (2 x 40 W)

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever clean"

Vaporclean, rengöringsprogram med ånga

Tangenitalt kylsystem

Avtagbar treglaslucka

Soft close

Grilleffekt: 2900 W

Energiförbrukning (enl. EN50304):
1,59 kW/h (varmluft) 1,19 kW/h (konventionell)

Standardtillbehör:

1 Ugngaller

1 Ugngaller med stopp

2 Plåtar (40 mm)

1 Roterande grillspett

Justerbar höjd från 895-910 mm

Anslutningseffekt: 14300 W



Funktioner



Tillbehör

- **KIT1TR9N** - Stänkskydd, svart
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål

- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag

Versioner

- **TR90IP** - Gräddfärgad
- **TR90IX** - Rostfritt stål



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.



FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



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 ugnstrymmet.



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.

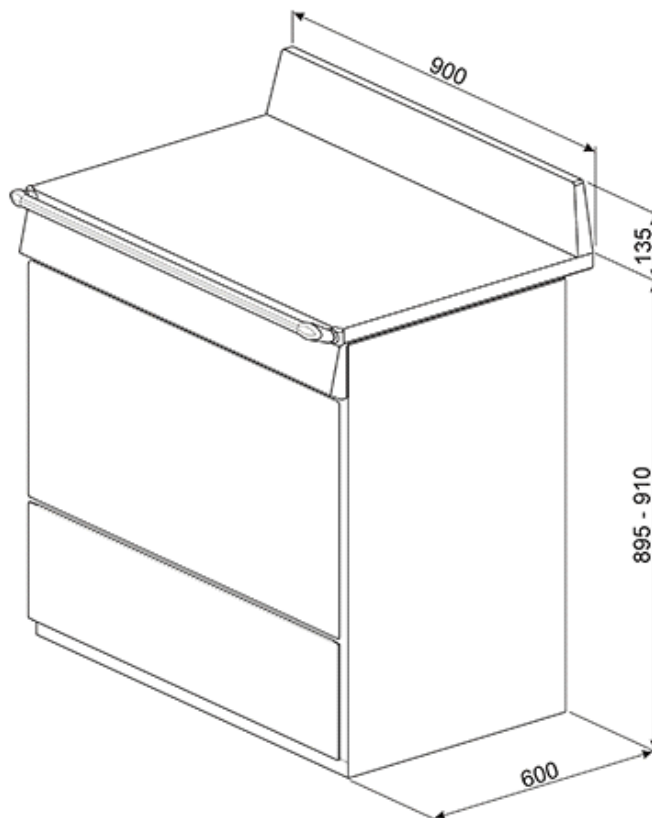


TR90IBL9

Victoria

elektrisk
90 cm
svart

typ av håll: induktionshäll
energiklass A



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