

TR90BL2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709322113
Energie-efficiëntieklasse	A



Design










Design	Victoria	Kleur bedieningsknoppen	Inox
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Aantal bedieningsknoppen	8
Design Logo	Victoria assembled 50's	Kleur serigrafie	Zilver
Kleur	Zwart	Display	Elektronisch 5 toetsen
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	Deur	Met kader
Afwerking	Glanzend	Type glas	Zwart
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Victoria
Kleur kookplaat	Black enamel	Kleur handgreep	Gepolijst chroom
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Bediening	Bedieningsknoppen	Lade	Ja
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Pootjes	Geen
		Plint	Antraciet

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 ECO	 Kleine grill	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte	 Geventileerde onderwarmte

Overige functies

 Ontdooien op tijd











Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging  Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat

UR			
Totaal aantal kookzones	5		
Linksvoor - Gas - RP	2.90 kW		
Linksachter - Gas - SRD	1.80 kW		
Midden - Gas - 2URP (dual)	5.00 kW		
Rechtsachter - Gas - SRD	1.80 kW		
Rechtsvoor - Gas - AUX	1.00 kW		
Type gasbranders	Standaard	Thermobeveiliging	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

									
Aantal lampen	2	Uitneembaar glas binnendeur	Ja						
Aantal ventilatoren	2	Aantal ruiten ovendeur	3						
Netto volume 1e oven	115 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2						
Bruto volume, oven 1	129 l	Veiligheidsthermostaat	Ja						
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling						
Aantal kookniveaus	5	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm						
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch						
Type licht	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1700 W						
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1200 W						
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind								
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja								
Opening deur	Neerwaarts								
Uitneembare ovendeur	Ja								

Volledig glazen binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Grill type	Elektrisch
		Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring	1	Bakplaat (40 mm)	1
Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	1	Katalyse-epsilon wanden	3
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W	Lengte voedingskabel	120 cm
Stroom	14 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	3 polig
Electric cable	Installed, Single phase	Stekker	Nee



Compatible Accessories

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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



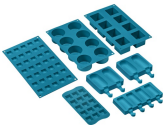
KIT1TR9N

Splashback black, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).






























PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.
 Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progressive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.	 Installation in column: Installation in column.
 Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.	 Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
 Triple glazed doors: Number of glazed doors.	 Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
 Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.	 Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
 Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.	 Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.
 Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.	 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

-
-  **Grill:** Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.
 -  **Fan grill:** very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.
 -  **The inner door glass:** can be removed with a few quick movements for cleaning.
 -  **Automatic opening:** some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.
 -  **Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.**
 -  **Vapor Clean:** a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
 -  **Knobs control**
 -  **Half grill:** For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.
 -  **All glass inner door:** All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
 -  **Side lights:** Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
 -  **The oven cavity has 5 different cooking levels.**
 -  **Ultra rapid burners:** Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.
 -  **The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.**