

TR90GMBLNL

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Categorie fornuis | 90x60 cm |
| Aantal ovens met energielabel | 1 |
| Cavity heat source | Elektrisch |
| Type kookplaat | Gas |
| Type primaire oven | Thermogeventileerd |
| Reinigingssysteem primaire oven | Vapor Clean |
| EAN-code | 8017709345099 |
| Energie-efficiëntieklasse | A |



Design



| | | | |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------------|
| Esthetiek | Victoria | Kleur knoppen | Roestvrij staal |
| Design | Victoria | Aantal bedieningsknoppen | 8 |
| Kleur | Zwart | Kleur serigrafie | Zilver |
| Afwerking | Zwart | Display | Elektronisch 5 toetsen |
| Afwerking bedieningspaneel | Gekleurd plaatstaal | Deur | Met kader |
| Logo | assembled 50's | Type glas | Zwart |
| Positie logo | Upstand+ Bedieningspaneel | Handgreep | Smeg Victoria |
| Upstand | Ja | Kleur handgreep | Glanzend chroom |
| Kleur kookplaat | Zwart glanzend | Opbergruimte | Push pull |
| Type pannendragers | Gietijzer | Pootjes | Geen |
| Type bediening | Bedieningsknoppen | Plint | Antraciet |
| Bedieningsknoppen | Smeg Victoria | | |

Programma's / functies

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

Traditionele kookfuncties


| | | |
|--|--|---|
|  Statisch |  Geventileerd |  Circulaire |
|  ECO |  Kleine grill |  Grote vlak-grill |
|  Fan grill (large) |  Base |  Fan assisted base |

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Schoonmaak functie










Katalytisch

 Vapor Clean

Technische specificaties kookplaat

| | | | |
|------------------------------------|-----------|--------------------------|------------------------|
| UR | | | |
| Totaal aantal kookzones | 5 | | |
| Linksvoor - Gas - RP | 3 kW | | |
| Linksachter - Gas - SRD | 1.80 kW | | |
| Midden - Gas - 2URP (dual) | 5.10 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 inhoud | 115 l | Aantal thermo-reflecterende ruiten | 2 | | | | | |
| Bruto inhoud 1e oven | 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 | | | | | |
| Soort verlichting | Halogeen | Onderwarmte - vermogen | 1700 W | | | | | |
| Vermogen lamp | 40 W | Bovenwarmte - vermogen | 1200 W | | | | | |
| Instelling kooktijd | Start en stop | | | | | | | |
| Automatische inschakeling verlichting bij openen deur | Ja | | | | | | | |
| Deur openen | naar beneden | | | | | | | |

| | | | |
|----------------------------|----|----------------------------|------------|
| Uitneembare ovendeur | Ja | Grill - vermogen | 1700 W |
| Volledig glazen binnendeur | Ja | Grote vlakgrill - vermogen | 2900 W |
| | | Circulatie - vermogen | 2 x 1550 W |
| | | Type grill | Elektrisch |
| | | Soft close systeem | Ja |

Opties primaire oven

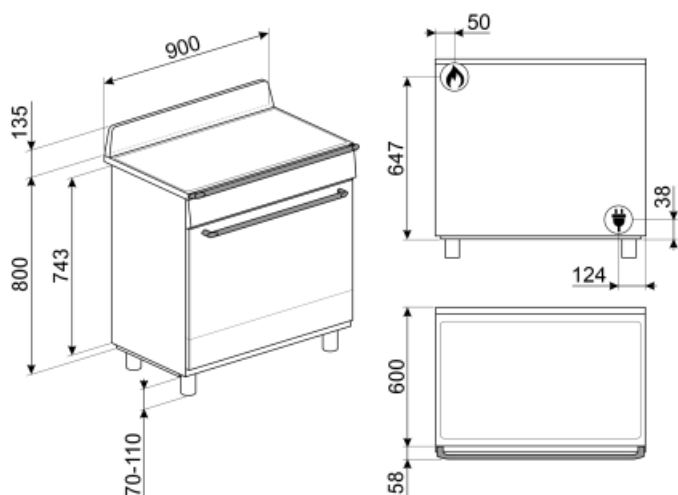
| | | | |
|-----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer | Ja | Minimum temperatuur | 50 °C |
| Akoestisch signaal einde kooktijd | Ja | Maximum temperatuur | 260 °C |

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

| | | | |
|---------------------------------------|---|------------------|---|
| Gietijzeren wokring | 1 | Bakplaat (20 mm) | 1 |
| Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera | 1 | Bakplaat (40 mm) | 1 |
| Rek met achter- en zijstop | 1 | Inzetrooster | 1 |

Elektrische aansluiting

| | | | |
|----------------|-------------------------|----------------------|----------|
| Aansluitwaarde | 3200 W | Lengte voedingskabel | 120 cm |
| Stroom | 14 A | Frequentie | 50/60 Hz |
| Spanning | 220-240 V | Aansluitkast | 3 polig |
| Electric cable | Installed, Single phase | | |



Accessoires niet inbegrepen

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.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BGTR9

Gietijzeren grillplaat geschikt voor 90 cm en 100 cm Victoria



KIT1TR9N

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



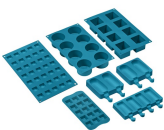
PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



BBQ9





























GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



Symbols glossary (TT)

| | |
|---|--|
|  <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p> |  <p>Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</p> |
|  <p>Installation in column: Installation in column</p> |  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> |
|  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p> |  <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p> |
|  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p> |  <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p> |
|  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |  <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p> |
|  <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p> |  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |

-  De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden
-  Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  Gas ovens offer instantaneous heat control, reduced cooking times and the ability to bake at much lower temperatures than electric ovens.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  verlichting
-  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.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.
-  Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.
-  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  Knobs control

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Push-pull storage compartment

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils