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

Design	Victoria	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Esthetiek	Victoria	**Kleur serigrafie**	Zilver
Logo	assembled 50's	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
Kleur	Zwart	**Deur**	Met kader
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	**Type glas**	Zwart
Afwerking	Glanzend	**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

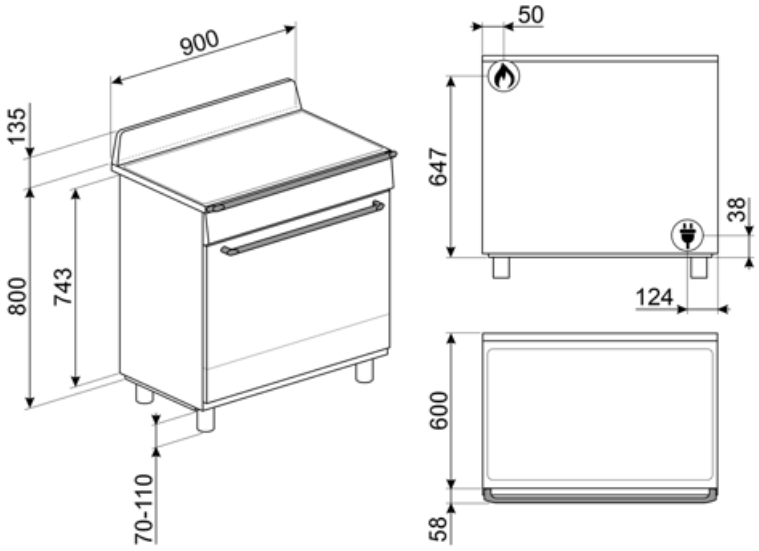
Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

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

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	3200 W	**Lengte voedingskabel**	110 cm
Stroom	14 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	3 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		


900
135
800
743
70-110
50
647
38
124
600
58

Compatibele Accessoires



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.



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

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



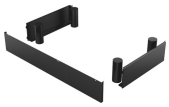
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT1TR9N

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



KITH95CPF9

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



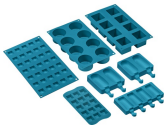
PALPZ

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



SFLK1

Kinderslot



SMOLD

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

Symbols glossary



Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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).



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.



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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Knobs control



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.