

# TR90IBL9

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709237189
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design

Design	Victoria	Kleur serigrafie	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Display	Elektronisch 5 toetsen
Design	Victoria	Deur	Met kader
Logo	assembled 50's	Type glas	Zwart
Kleur	Zwart	Handgreep	Smeg Victoria
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	Kleur handgreep	Gepolijst chroom
Upstand	Ja	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Kleur kookplaat	Black enamel	Lade	Ja
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Pootjes	Geen
Kleur bedieningsknoppen	Inox	Plint	Antraciet
Aantal bedieningsknoppen	7		

## Programma's / Functies

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

## Traditionele bereidingsfuncties

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

## Overige functies

Ontdooien op tijd

## Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging Vapor Clean reiniging

## Opties kookplaat

Kinderbeveiliging Ja

## Technische specificaties kookplaat



**Totaal aantal kookzones** 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

<b>Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting</b>	Ja	<b>Indicator minimaal te gebruiken diameter</b>	Ja
<b>Automatische aanpassing panafmeting</b>	Ja	<b>Indicator geselecteerde zone</b>	Ja

## Technische specificaties primaire oven



<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Aantal ventilatoren</b>	2	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2
<b>Netto volume 1e oven</b>	115 l	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Bruto volume, oven 1</b>	129 l	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille		

<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen		
<b>Type licht</b>	Halogeen		
<b>Vermogen lamp</b>	40 W		
<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Begin en eind	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Opening deur</b>	Neerwaarts	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W
<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja	<b>Circulatie - vermogen</b>	2 x 1550 W
		<b>Grill type</b>	Elektrisch
		<b>Kantelbare grill</b>	Ja
		<b>Soft close systeem</b>	Ja

## Opties primaire oven

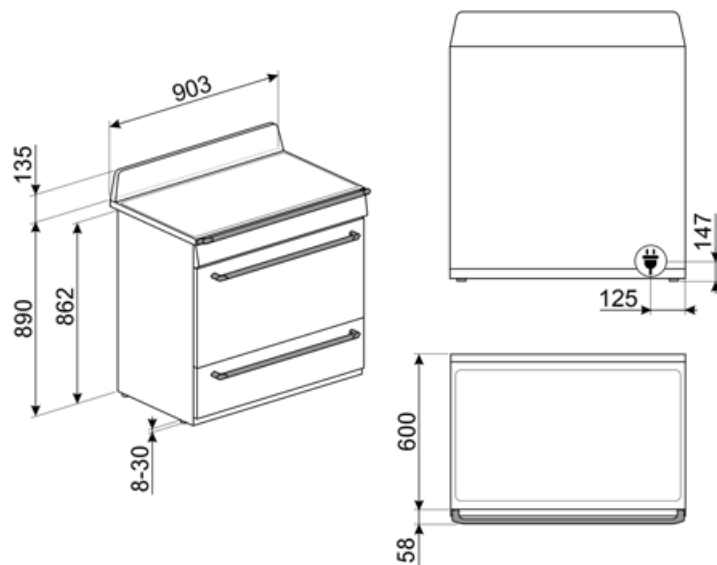
<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Inzetrooster</b>	1
<b>Bakplaat (20 mm)</b>	1	<b>Katalyse-emaille wanden</b>	3
<b>Bakplaat (40 mm)</b>	1		

## Elektrische aansluiting

<b>Nominale aansluitwaarde</b>	14300 W	<b>Lengte voedingskabel</b>	150 cm
<b>Stroom</b>	42 A	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Connection box</b>	5 polig
<b>Spanning 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Stekker</b>	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



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### GTT

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



### KITROT9

Rotisserie kit for 90x60 cookers, new cavity (115 L)



### SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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



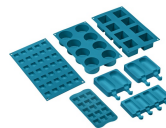
### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm






























### SMOLD

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



## Symbols glossary

 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Installation in column: Installation in column.</p>	 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>
 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</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>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p>

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p>                     |  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p>  |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>   |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>   |  <p>Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.</p>   |
|  <p>Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.</p> |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>  |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |  |