

# 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
Design	Victoria	Display	Elektronisch 5 toetsen
Kleur	Zwart	Deur	Met kader
Afwerking	Gekleurd plaatstaal	Type glas	Zwart
bedieningspaneel		Handgreep	Smeg Victoria
Logo	assembled 50's	Kleur handgreep	Gepolijst chroom
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Upstand	Ja	Lade	Ja
Kleur kookplaat	Black enamel	Pootjes	Geen
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Plint	Antraciet
Kleur bedieningsknoppen	Inox		
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>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Type licht</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Begin en eind	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W
<b>Opening deur</b>	Neerwaarts	<b>Circulatie - vermogen</b>	2 x 1550 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisch
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Kantelbare grill</b>	Ja
<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja	<b>Soft close systeem</b>	Ja

## Opties primaire oven

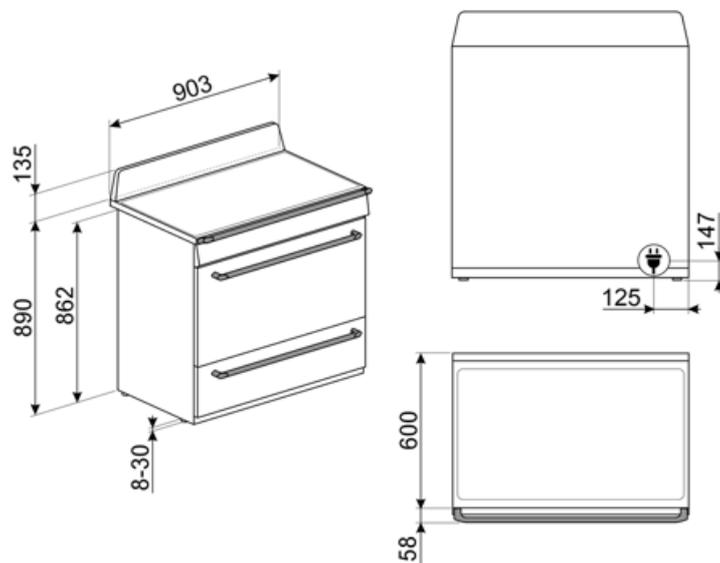
<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## 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		



## 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.



### BBQ9



### BN920



### BN940



### 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.



### 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.



### GTT

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



### KIT1TR9N

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



### KITHTR90

Height extension kit (950mm), black, suitable for Victoria TR90 cookers (945-960mm)



### KITROT9

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



### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### PPR9

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



### SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### SMOLD

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



### 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.



## 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>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>  |  |

## Benefit (TT)

---

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **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.

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Drawer storage compartment**

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

### **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.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

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

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **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)

#### **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)

#### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

#### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

#### **Double Turbine**

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

#### **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.