TR90IMBL

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	8017709340643
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Victoria	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Aantal bedieningsknoppen**	7
Design	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**	Gepolijst chroom
Kleur kookplaat	Black enamel	**Opbergruimte**	Opbergvak met klep
Bediening	Bedieningsknoppen	**Pootjes**	Geen
Kleur LED	Rood	**Plint**	Antraciet
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria		

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

- Vapor Clean reiniging

Opties kookplaat

Kinderbeveiliging	Ja
ECO-Logic optie	Ja
Beperkt vermogensverbruik	3700, 4800, 7400 W

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

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

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	2
Aantal ventilatoren	2
Netto volume 1e oven	115 l
Bruto volume, oven 1	129 l
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	2

Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
		Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Type licht	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Bovenwarmte - vermogen**	1200 W
Opening deur	Neerwaarts	**Grill - vermogen**	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	2900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Circulatie - vermogen**	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

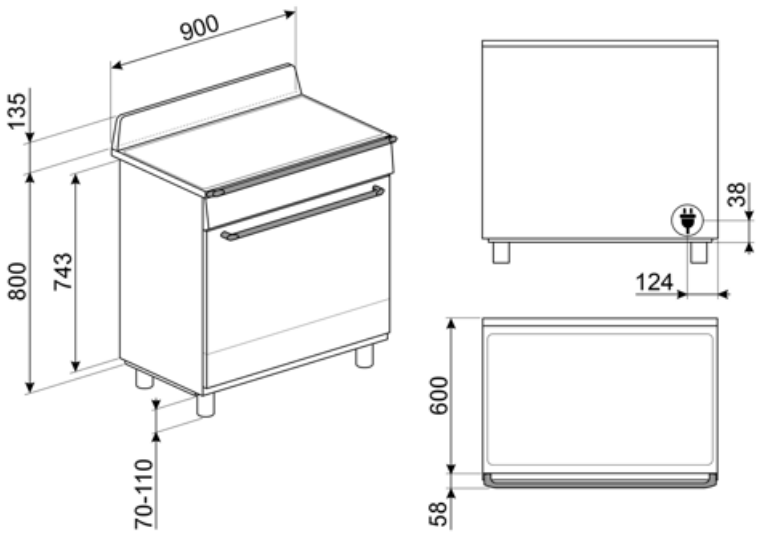
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (20 mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10600 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
		Frequentie	50/60 Hz
Stroom	46 A	**Connection box**	5 polig
Spanning	220-240 V	**Stekker**	Nee
Spanning 2 (V)	380-415 V		
Electric cable	Installed, Single phase		


900
135
800
743
70-110
38
124
600
58

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-).



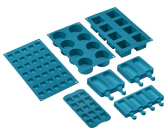
KITH95CPF9

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



SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



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



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



SFLK1

Child lock



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.

Alternative products



TR90IMP

Kleur: Crème



TR90IMGR

Kleur: Leigrijs

Symbols glossary



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Energy efficiency class A



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.



ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



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.

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.

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.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

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.

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.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

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.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

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