TR90IPBL

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reingingssysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709344894
Energie-efficiëntieklasse	A+



Design

Design	Victoria	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Aantal bedieningsknoppen**	8
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
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	**Plint**	Antraciet

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9

Traditionele bereidingsfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- Turbo
- ECO
- Kleine grill
- Grote grill
- Ventilator + grote grill
- Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

- Pyrolyse

Opties kookplaat

Kinderbeveiliging	Ja

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Linksachter - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 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

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	2	**Aantal ruiten ovendeur**	4
Aantal ventilatoren	2	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Netto volume 1e oven	115 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Bruto volume, oven 1	129 l	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Deurblokkering tijdens pyrolyse**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Type licht	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W		
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind		

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja

Onderwarmte - vermogen	1700 W
Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	2 x 2000 W
Grill type	Elektrisch
Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



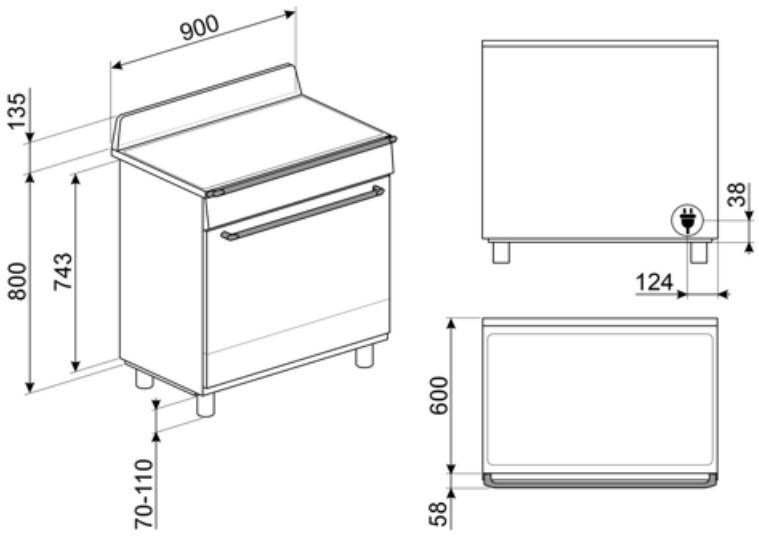
Ovenrooster met stop	1
Bakplaat (20 mm)	1
Bakplaat (40 mm)	1

Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	11600 W
Stroom	51 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V
Electric cable	Installed, Single phase

Type stroomkabel	Double and Three Phase
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	5 polig
Stekker	(I) Australia


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.



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

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.



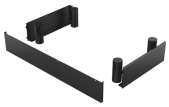
GTT

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



KIT1TR9N

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



KITH95CPF9

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



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



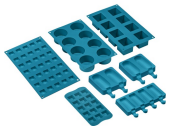
SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



SFLK1

Child lock



SMOLD

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

Alternative products



TR90IPP

Kleur: Crème



TR90IPGR

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.



Installation in column: Installation in column.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



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.



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.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



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.



A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



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.



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.



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.



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.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

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.

PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

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.

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

Knobs control