

# TR90NNLK9

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	8017709236922
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design



<b>Design</b>	Victoria	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	8
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Gekleurd plaatstaal	<b>Kleur serigrafie</b>	Zilver
<b>Esthetiek</b>	Victoria	<b>Display</b>	Elektronisch 5 toetsen
<b>Logo</b>	assembled 50's	<b>Deur</b>	Met kader
<b>Kleur</b>	Zwart	<b>Type glas</b>	Zwart
<b>Positie logo</b>	Upstand+ Bedieningspaneel	<b>Handgreep</b>	Smeg Victoria
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Kleur handgreep</b>	Glanzend chroom
<b>Kleur kookplaat</b>	Zwart glanzend	<b>Opbergruimte</b>	Lade
<b>Type pannendragers</b>	Gietijzer	<b>Lade</b>	Ja
<b>Type bediening</b>	Bedieningsknoppen	<b>Pootjes</b>	Geen
<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Victoria	<b>Plint</b>	Antraciet
<b>Kleur knoppen</b>	Roestvrij staal		

## Programma's / functies

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


### Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 ECO	 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)
 Base	 Fan assisted base	 Draaispit


### Overige functies

 Ontdooien op tijd












### Schoonmaak functie

 Vapor Clean

## Technische specificaties kookplaat

			
<b>Totaal aantal kookzones</b> 5			
Linksvoor - Gas - RP - 3.00 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			
<b>Type gasbranders</b>	Standaard	<b>Thermobeveiliging</b>	Ja
<b>Automatische vonkontsteking</b>	Ja	<b>Branderdeksels</b>	Mat zwart geëmailleerd

## 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 inhoud</b>	115 l	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Bruto inhoud 1e oven</b>	129 l	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Instelling kooktijd</b>	Start en stop		
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja		
<b>Deur openen</b>	naar beneden		

---

<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Circulatie - vermogen</b>	2 x 1550 W
<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja	<b>Type grill</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>Akoestisch signaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

---

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

## Elektrische aansluiting

---

<b>Aansluitwaarde</b>	3200 W	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Stroom</b>	14 A	<b>Aansluitkast</b>	3 polig
<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Stekker</b>	Nee
<b>Lengte voedingskabel</b>	120 cm		



## 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KIT1TR9N

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



### PALPZ

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



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



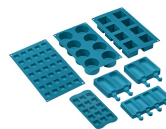
### KITROT9

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








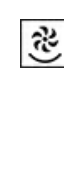








### SMOLD

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

 <p>Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</p>	 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>
 <p>Installation in column: Installation in column.</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</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>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).</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>



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.



Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.



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.



verlichting



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.



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



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.



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



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