

## TR90BL2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709322113
Energie-efficiëntieklasse	A






## Design

			
Design	Victoria	Kleur toetsen	Zwart
Kleur	Zwart	Aantal bedieningsknoppen	8
Afwerking	Zwart	Kleur serigrafie	Zilver
Design	Victoria	Handgreep	Smeg Victoria
Deur	Met kader	Kleur handgreep	Gepolijst chroom
Upstand	Ja	Type glas	Zwart
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Pootjes	Geen
Kleur kookplaat	Black enamel	Plint	Antraciet
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Lade	Ja
Kleur bedieningsknoppen	Inox	Logo	assembled 50's
Display	Elektronisch 5 toetsen	Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel

## Programma's / Functies

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

## Traditionele bereidingsfuncties

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


## Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging	 Vapor Clean reiniging
--------------------	---












## Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

## Technische specificaties kookplaat

 <b>UR</b>			
<b>Totaal aantal kookzones</b>	5		
Linksvoor - Gas - RP	2.90 kW		
Linksachter - Gas - SRD	1.80 kW		
Midden - Gas - 2URP (dual)	5.00 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 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>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>Type licht</b>	Halogeen	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Begin en eind		
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja		
<b>Opening deur</b>	Neerwaarts		
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja		

<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

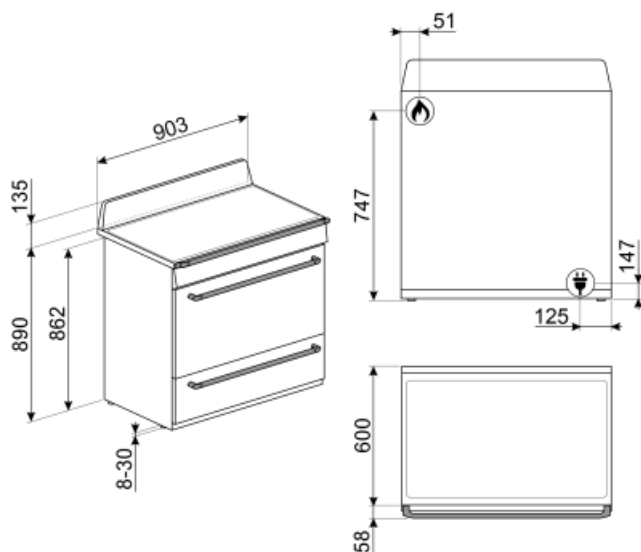
<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

<b>Gietijzeren wokring</b>	1	<b>Bakplaat (40 mm)</b>	1
<b>Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera</b>	1	<b>Inzetrooster</b>	1
<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Katalyse-emaile wanden</b>	3
<b>Bakplaat (20 mm)</b>	1		

## Elektrische aansluiting

<b>Nominale aansluitwaarde</b>	3200 W	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Stroom</b>	14 A	<b>Lengte voedingskabel</b>	120 cm
<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Connection box</b>	3 polig



## Not included accessories



### TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



### PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



### PPR9

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



### GT1P-2

Partially extractable telescopic guides (1 level) for ovens with metal frames. Length: 355.5 mm, extraction: 285 mm. Material: Stainless steel AISI 430 polished.



### KIT1TR9X

Splashback st/steel, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



### GTT

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



### 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.



### BGTR9

Cast iron grill plate suitable for 90 cm Victoria, 60 and 90 cm Master and Sinfonia cookers



### KIT1TR9N

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



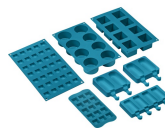
### KITHTR90

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



### 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 (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</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>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.</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. |  | 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.                       |
|  | The oven cavity has 5 different cooking levels.  |  | Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.  |
|  | 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.  |  | Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.                      |
|  | 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.                  |