

TR90IP2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reiningingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709312480
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Victoria	Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur	Crème	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking	Crème	Handgreep	Smeg Victoria
Design	Victoria	Kleur handgreep	Gepolijst chroom
Deur	Met kader	Type glas	Zwart
Upstand	Ja	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+
Kleur toetsen	Zwart		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
--

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	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja

Technische specificaties primaire oven



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

Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Aantal kookniveaus	5		
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type licht	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Opening deur	Neerwaarts	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	1550 W
		Grill type	Elektrisch
		Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

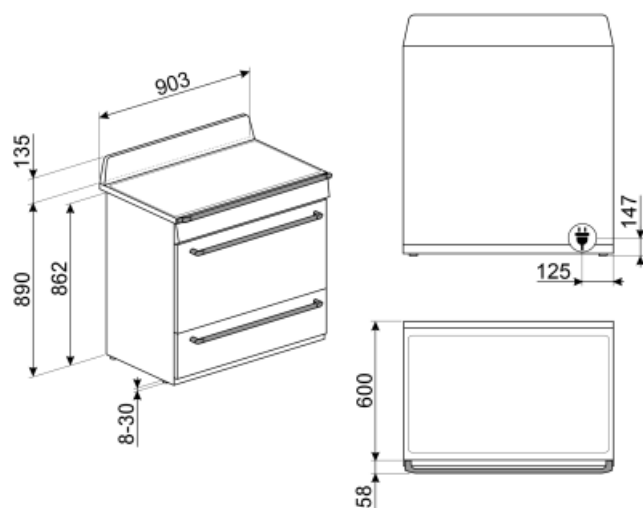
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Katalyse-emaille wanden	3
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

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



Not included 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.



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.



BBQ9



KITHTR90

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



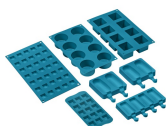
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SMOLD

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



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.



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.



KIT1TR9N

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



SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



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.



GTT

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



Symbols glossary (TT)

	Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.		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.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	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.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.		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.		