

## TR90NNLK2

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	8017709322175
Energie-efficiëntieklasse	A












## Esthetiek

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

## Programma's / functies

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

## Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 ECO	 Kleine grill	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom


## Schoonmaak functie

 Vapor Clean










## Overige functies

 Ontdooien op tijd

## Technische specificaties kookplaat

			
<b>Totaal aantal kookzones</b> 5			
Linksvoor - Gas - RP - 3 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>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal ventilatoren</b>	2	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Netto inhoud</b>	115 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2
<b>Bruto inhoud 1e oven</b>	129 l	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Instelling kooktijd</b>	Timer + einde bereiding		
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja		
<b>Deur openen</b>	naar beneden		

Uitneembare ovendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Type grill	Elektrisch
		Soft Close system	Ja

## Opties primaire oven

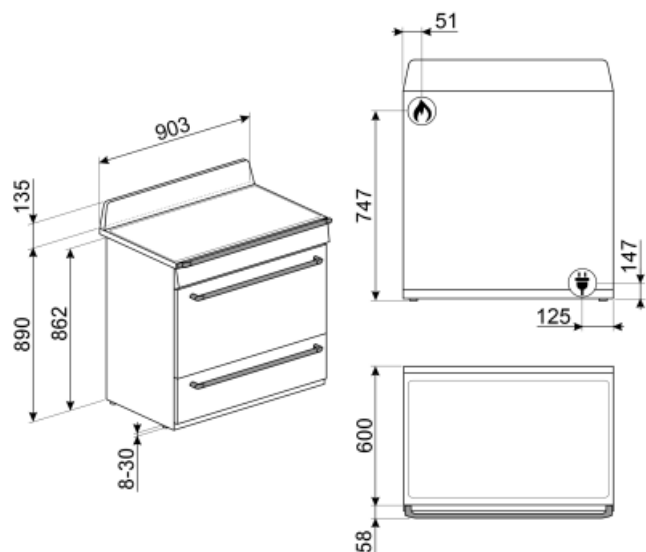
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring	1	Bakplaat (40 mm)	1
Rek met achter- en zijstop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1		

## Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	3200 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	120 cm
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	220-240V V	Aansluitkast	3 polig



## Accessoires niet inbegrepen



**TPKTR9**

### **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.



### **GTP**

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### **PRTX**



### **BGTR9**



### **PPR9**



### **KIT1TR9N**



### **BBQ9**



### **KITHTR90**



### **PALPZ**



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

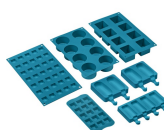
### **GTT**

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)


























### **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 (TT)

- |  |  |
|--|--|
|  <p>Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</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>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |  <p>De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden</p>   |

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <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.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>   |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>  |  <p>verlichting</p>  |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>  |  <p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p> |
|  <p>Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.</p>  |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>   |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |   |