

# TR90GMP

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	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709336943
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design








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

## 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

 UR			
<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>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal ventilatoren</b>	2	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Netto volume 1e oven</b>	115 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2
<b>Bruto volume, oven 1</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>Type licht</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 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>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
		<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W
		<b>Circulatie - vermogen</b>	2 x 1550 W
		<b>Grill type</b>	Elektrisch
		<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

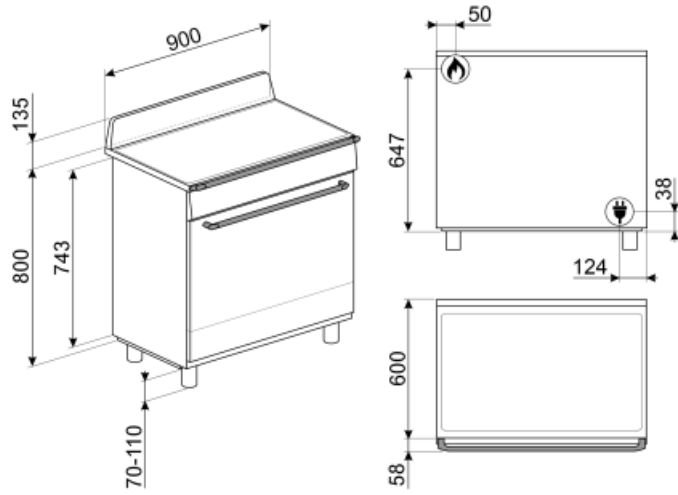
---

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

## Elektrische aansluiting

---

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



## Not included accessories



### TPKTR9

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



### 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)



### GTT

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



### 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.

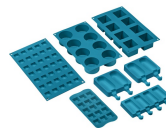


### BBQ9



### 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>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</p>	
 <p>Installation in column: Installation in column</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>	 <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.</p>

- 
-  Gasovens bieden onmiddellijke warmtecontrole, kortere kooktijden en de mogelijkheid om bij veel lagere temperaturen te bakken dan elektrische ovens.
  -  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
  -  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.
  -  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.
  -  Knobs control
  -  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
  -  Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
  -  The oven cavity has 5 different cooking levels.
  -  Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.
  -  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Catalysis**

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Double Turbine**

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons



### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Push-pull storage compartment**

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils