

TR90GPBL

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolytic
EAN code	8017709345129
Energy efficiency class	A+



Aesthetics



Design	Victoria	Controls colour	Stainless steel
Command panel finish	Enamelled metal	No. of controls	8
Aesthetic	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Logo	Logotipo Anni 50	Display	electronic 5 buttons
Colour	Black	Door	With frame
Posição do logotipo	Logotipo na zona da placa+ Logotipo no painel de comandos	Glass type	Black
Acabamento	Brilhante	Handle	Smeg Victoria
Upstand	Yes	Handle Colour	Polished chrome
Cor da placa	Esmalte preto	Storage compartment	Push pull
Type of pan stands	Cast Iron	Feet	none
Type of control setting	Control knobs	Plinth	Black
Control knobs	Smeg Victoria		

Programs / Functions

No. of cooking functions

9

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Small grill
 Large grill	 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom

Cleaning functions

 Pyrolytic
--

Hob technical features

			
Total no. of cook zones	5		
Front left - Gas - Rapid	2.90 kW	Gas safety valves	Yes
Rear left - Gas - Semi Rapid	1.80 kW	Burner caps	Matt black enamelled
Central - Gas - 2UR (dual)	5.00 kW		
Rear right - Gas - Semi Rapid	1.80 kW		
Front right - Gas - AUX	1.00 kW		
Type of gas burners	Standard		
Automatic electronic ignition	Yes		

Main Oven Technical Features

								
No. of lights	2				Total no. of door glasses	4		
Fan number	2				No. of thermo-reflective door glasses	2		
Net volume of the cavity	115 l				Safety Thermostat	Yes		
Gross volume, 1st cavity	129 l				Heating suspended when door is opened	No		
Cavity material	Ever Clean enamel				Cooling system	Tangential		
No. of shelves	5				Door Lock During Pyrolysis	Yes		
Type of shelves	Metal racks				Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm		
Roof Liner	No				Temperature control	Electro-mechanical		
Light type	Halogen				Lower heating element power	1700 W		
Light Power	40 W				Upper heating element - Power	1200 W		
Cooking time setting	Start and Stop				Grill element	1700 W		
Light when oven door is open	Yes				Large grill - Power	2900 W		
Door opening	Flap down							
Removable door	Yes							
Full glass inner door	Yes							
Removable inner door	Yes							

Circular heating element	2 x 2000 W
- Power	
Grill type	Electric
Soft Close system	Yes

Options Main Oven

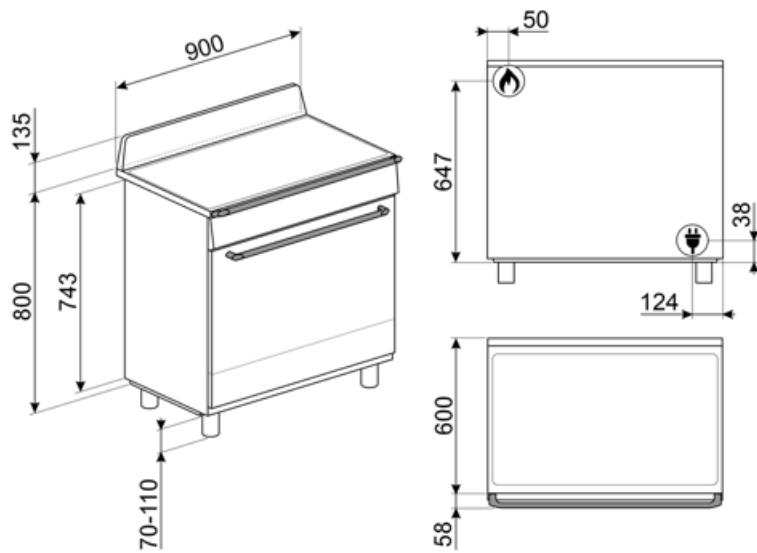
Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Cast iron wok support	1	20mm deep tray	1
Moka stand in cast iron	1	40mm deep tray	1
Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1

Electrical Connection

Electrical connection rating	4200 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	19 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V	Plug	No
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatible 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.

BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP



** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

GTT



** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KIT1TR9N



Painel anti-salpicos, 90x75 cm
adequado para fogões Victoria TR9, preto



KITH95CPF9



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças

SMOLD



Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos.
Utilizável de -60°C a +230°C

Alternative products



TR90GPP

Colour: Cream



TR90GPGR

Colour: Cinza ardósia

Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácidio especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisserie (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Controle dos botões