

# TR90GPGR

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709345150
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+



## Esthétique












<b>Design</b>	Victoria	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée	<b>Nombre de manettes</b>	8
<b>Esthétique</b>	Victoria	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Gris métal
<b>Logo</b>	Années 50 en relief	<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches avec cadre
<b>Couleur</b>	Gris Ardoise	<b>Porte</b>	Noir
<b>Position du logo</b>	Dosseret+ Bandeau de commandes	<b>Type de verre</b>	Noir
<b>Finition</b>	Brillant	<b>Poignée</b>	Smeg Victoria
<b>Dosseret</b>	oui	<b>Couleur de la poignée</b>	Chromé brillant
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir	<b>Compartment de rangement</b>	Push-pull
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Pieds</b>	Aucun
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Plinthe</b>	Noir
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Victoria		

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
--------------------------------	---


### Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 Eco	 Gril moyen
 Gril fort	 Gril fort ventilé	 Sole ventilée










### Fonction de nettoyage

 Pyrolyse
---

## Caractéristiques techniques table de cuisson

			
<b>Nombre total de foyers</b>	5		
Avant gauche - Gaz - Rapide	- 2.90 kW		
Arrière gauche - Gaz - Semi rapide	- 1.80 kW		
Central - Gaz - Ultra-rapide double commande	- 5.00 kW		
Arrière droit - Gaz - Semi rapide	- 1.80 kW		
Avant droit - Gaz - Auxiliaire	- 1.00 kW		
<b>Type de brûleur gaz</b>	Standard	<b>Thermocouple</b>	oui
<b>Allumage intégré aux manettes</b>	oui	<b>Chapeaux de brûleurs gaz</b>	Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal

								
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	4					
<b>Nombre de turbines</b>	2	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2					
<b>Volume net de la cavité</b>	115 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	oui					
<b>Capacité brute (litres)</b>	129 l	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel					
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse</b>	oui					
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	371x724x418 mm					
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique					
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1700 W					
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1200 W					
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance grill</b>	1700 W					
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	oui	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2900 W					
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante							
<b>Porte démontable</b>	oui							

---

Porte intérieure plein verre	oui	Puissance résistance circulaire	2 x 2000 W
Vitre intérieure démontable	oui	Type de gril	Electrique
		Système de fermeture douce de la porte	oui

## Options four principal

---

Programmateur/Minuteur	oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	oui	Température maximale	260 °C

## Accessoires inclus four principal

---

Support en fonte pour Wok	1	Lèchefrite profond 20 mm	1
Grille en fonte pour Moka	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1

## Raccordement électrique

---

Puissance nominale électrique	4200 W	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Intensité	19 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension 2	380-415 V	Type de prise	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		



## Accessoires Compatibles

### AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KIT1TR9N

Crédence murale, 90 x 75 cm, émaillé noir, pour centres de cuisson Victoria TR9



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



### BBQ9



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KITH95CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



### SFLK1

Sécurité enfants



---

## Alternative products

---



**TR90GPP**













Couleur: Crème
















**TR90GPBL**

Couleur: Noir

## Symbols glossary

-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Installation en hauteur
-  Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

-  Résistance grill moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  Commandes par manettes
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.