

TR90GR2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reingingssysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709322120
Energie-efficiëntieklas	A



Design



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

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties

9

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch

 Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)

 ECO

 Kleine grill

 Grote grill

 Ventilator + grote grill

 Onderwarmte

 Geventileerde onderwarmte

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging

 Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 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

Type gasbranders Standaard

Thermobeveiliging

Ja

Automatische
vonkontsteking

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Uitneembbaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto volume 1e oven	115 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Bruto volume, oven 1	129 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxwdx)	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Type licht	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Opties	Contaminuti + fine cottura		
bereidingstijdprogrammering			
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Opening deur	Neerwaarts		
Uitneembare ovendeur	Ja		



Volledig glazen binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Grill type	Elektrisch
		Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

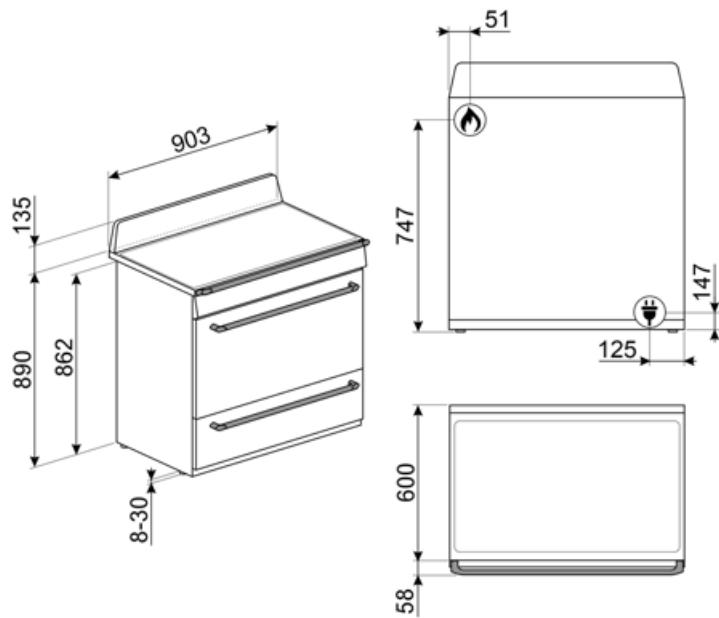
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring	1	Bakplaat (40 mm)	1
Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	1	Katalyse-emaille wanden	3
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W	Lengte voedingskabel	120 cm
Stroom	14 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	3 polig
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.

BGTR9



Cast iron grill plate suitable for 90 cm Victoria, 60 and 90 cm Master and Sinfonia cookers

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTT



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

KITHTR90



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

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

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



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.



KIT1TR9N

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



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SMOLD

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

Symbols glossary



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progressive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Installation in column: Installation in column



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



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. |  | 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. |
|  | 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. |  | The oven cavity has 5 different cooking levels. |
|  | Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit. |  | Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power. |
|  | 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. |
|  | Knobs control | | |

Benefit (TT)

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.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

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.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet



BBQ (optional accessory)

Barbecue 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)

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)

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Double Turbine

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