

TR90DGME9

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Catalyse

8017709335847

Α



Esthétique





Design Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Esthétique Victoria

LogoAnnées 50 en reliefCouleurDécoré / Spécial

Position du logo Dosseret+ Bandeau de

commandes

Blu Mediterraneo

Décoration / Couleur

spéciale

Finition Brillant

Dosseret Oui

Série Blu Mediterraneo

Collaborations Smeg & Dolce&Gabbana

Couleur de la table de Émaille noir

cuisson

Type de grilles Fonte

Type de commandes Manettes de commande

Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre Poignée

Couleur de la poignée

Compartiment de

rangement

Pieds

Plinthe

Manettes Smeg Victoria

Inox 8

Gris métal

Électronique 5 touches

avec cadre

Noir

Smeg Victoria Chromé brillant

Tiroir

Aucun Anthracite

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

9



Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Eco

Gril fort

Gril fort ventilé

Résistance sole

Sole ventilée

Tournebroche

Fonctions supplémentaires

Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage

Catalyse



Vapor Clean

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 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

Standard

Type de brûleur gaz

Allumage intégré aux Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

gaz

manettes

Caractéristiques techniques four principal























2 Nombre de lampes Nombre de turbines Volume net de la cavité 115 l Capacité brute (litres) 129 I Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de 5

cuisson

cuisson

Type de niveaux de

Supports en métal

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage

Halogène 40 W

Options de programmation de la Début et fin de cuisson

durée de cuisson Eclairage à l'ouverture Oui de la porte

Vitre intérieure Oui démontable

Nombre de vitres de la 3 porte du four

Nombre de vitres 2 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermocouple

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement

Tangentiel

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance

1700 W

sole

Puissance résistance 1200 W

Oui

voûte

SMEG SPA



Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable

Porte intérieure plein

verre

Abattante

Oui

Oui

Oui

1

3200 W

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

Système de fermeture

douce de la porte

1700 W

2900 W

2 x 1550 W

Electrique

Oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui

Signal sonore fin de

cuisson

Température minimale

Température maximale

50 °C

260°C

Accessoires inclus four principal

Support en fonte pour

Wok

Grille en fonte pour

Moka

Grille avec arrêt arrière

et latéral

Lèchefrite profond 20

mm

Lèchefrite profond 40

Grille intégrée au

lèchefrite

Parois catalytiques

1

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité 14 A **Tension** 220-240 V Tension 2 380-415 V Longueur du câble d'alimentation

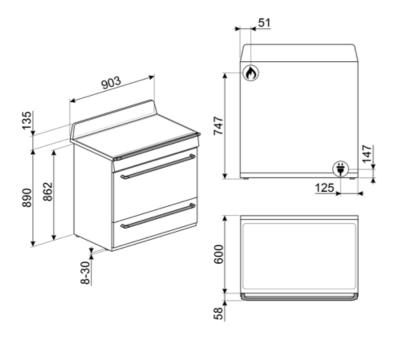
Fréquence

50/60 Hz

120 cm

Borne de raccordement 3 pôles







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.

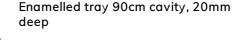
BBQ9



BGTR9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm

BN920





BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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.



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.

KIT1TR9N

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



KITHTR90

Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson Victoria TR90

KITROT9



Kit tournebroche pour centres de cuisson 90x60, nouvelle cavité 115 litres



PALPZ

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



SFLK1

Sécurité enfants



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



Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Système de nettoyage catalyse.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Commandes par manettes



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.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois 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.



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 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



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.



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 sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas.

N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



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.





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.



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.



ECO

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.



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.



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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.



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.



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.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.