

TR90IGR

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709306663
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique

Esthétique	Victoria	Nombre de manettes	7
Couleur	Gris Ardoise	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Design	Victoria	Poignée	Smeg Victoria
Porte	avec cadre	Couleur de la poignée	Chromé brillant
Dosseret	Oui	Type de verre	Noir
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Pieds	Aucun
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Plinthe	Anthracite
Manettes de commande	Smeg Victoria	Compartment de rangement	Tiroir
Couleur des manettes	Inox	Tiroir de rangement	Oui
Type d'afficheur	Électronique 5 touches	Logo	Années 50 en relief
Couleur des touches	Noir	Position du logo	Dosseret+ Bandeau de commandes

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

Fonction de nettoyage

Catalyse



Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

Options des tables de cuisson



Verrouillage commandes

Oui

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Auto-arrêt en cas de surchauffe

Oui

Indication minimale diamètre d'utilisation

Oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles

Oui

Indicateur zone sélectionnée

Oui

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes

2

Nombre de turbines

2

Volume net de la cavité

115 l

Capacité brute (litres)

129 l

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson

5

Type de niveaux de cuisson

Supports en métal

Type d'éclairage

Halogène

Puissance de l'éclairage

40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Nombre de vitres de la porte du four

3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

2

Thermostat de sécurité

Oui

Système de refroidissement

Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

371x724x418 mm

Contrôle de température

Electromécanique

Puissance résistance sole

1700 W

Puissance résistance voûte

1200 W

Puissance résistance gril

1700 W

Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance gril fort	2900 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de gril	Electrique
Vitre intérieure démontable	Oui	Gril abattant	Oui
		Système de fermeture douce de la porte	Oui

Options four principal

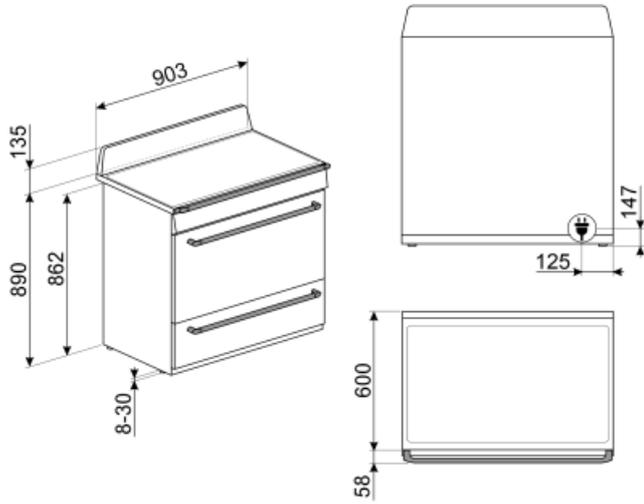
Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	Parois catalytiques	3
Lèchefrite profond 40 mm	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	14300 W	Longueur du câble d'alimentation	150 cm
Intensité	42 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension 2	380-415 V		



Not included accessories

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.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BBQ9



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



TPKPLATE

Plaque Teppan Yaki universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



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 lèche-frites.



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 lèche-frites.



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



KIT1TR9N

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



KITROT9

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



KITHTR90

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



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



Symbols glossary (TT)

-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  **Tournebroche** : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.
-  **Induction** : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
-  **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.
-  **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.
-  **Gril abattant** : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **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).
-  **Anti-surchauffe** : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **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.
-  **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.
-  **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 gras et de les retirer facilement.