

# TR90P2

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	Catalyse
Code EAN	8017709322137
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>	Noir
<b>Logo</b>	Années 50 en relief	<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches avec cadre
<b>Couleur</b>	Crème	<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>Compartiment de rangement</b>	Tiroir
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Tiroir de rangement</b>	Oui
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Pieds</b>	Aucun
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Victoria	<b>Plinthe</b>	Anthracite

## Programmes / Fonctions

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

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Eco	 Gril moyen	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Résistance sole	 Sole ventilée


## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps
---











## Fonction de nettoyage

Catalyse	 Vapor Clean
----------	---

## 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

											
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	Vitre intérieure démontable	Oui
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	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

Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance gril	1700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	2900 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W
		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 40 mm	1
Grille en fonte pour Moka	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Parois catalytiques	3
Lèchefrite profond 20 mm	1		

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Intensité	14 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Type de prise	Non



## 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.



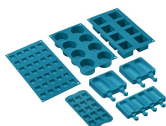
### KIT1TR9N

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



### 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.






























### PALPZ

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



## 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.

	<p><b>Résistance grill ou sole + turbine (cuisson Eco) :</b> 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.</p>		<p><b>Gril fort :</b> 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.</p>
	<p><b>Résistance grill moyen :</b> 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.</p>		<p><b>Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) :</b> 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).</p>
	<p><b>Porte intérieur plein verre :</b> 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.</p>		<p><b>Vitre démontable :</b> La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.</p>
	<p><b>2 lampes halogènes :</b> La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>		<p><b>Ouverture automatique :</b> 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.</p>
	<p><b>5 niveaux de cuisson :</b> Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>		<p><b>Fermeture douce :</b> 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.</p>
	<p><b>Brûleur Ultra-rapide :</b> 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.</p>		<p><b>Vapor Clean :</b> 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.</p>
	<p><b>Indique le volume utile de la cavité du four.</b></p>		