

TR90PD9

| | |
|---|-------------------|
| 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 | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709235871 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |



Esthétique



| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Esthétique | Victoria | Nombre de manettes | 8 |
| Design | Victoria | Couleur de la sérigraphie | Noir |
| Couleur | Crème | Type d'afficheur | Électronique 5 touches avec cadre |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Porte | Noir |
| Logo | Années 50 en relief | Type de verre | Noir |
| Position du logo | Dosseret+ Bandeau de commandes | Poignée | Smeg Victoria |
| Dosseret | Oui | Couleur de la poignée | Chromé brillant |
| Couleur de la table de cuisson | Émaille noir | Compartment de rangement | Tiroir |
| Type de grilles | Fonte | Tiroir de rangement | Oui |
| Type de commandes | Manettes | Pieds | Aucun |
| Manettes de commande | Smeg Victoria | Plinthe | Anthracite |
| Couleur des manettes | Inox | | |

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

| |
|--|
|  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 | | |
| Type de brûleur gaz | Standard | Thermocouple | Oui |
| Allumage intégré aux manettes | Oui | Chapeaux de brûleurs gaz | Emaillés noir mat |

Caractéristiques techniques four principal

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nombre de lampes | 2 | Nombre de vitres de la porte du four | 3 | | | | | | | | |
| Nombre de turbines | 2 | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 2 | | | | | | | | |
| Volume net de la cavité | 115 l | Thermostat de sécurité | Oui | | | | | | | | |
| Capacité brute (litres) | 129 l | Système de refroidissement | Tangentiel | | | | | | | | |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 371x724x418 mm | | | | | | | | |
| Nombre de niveaux de cuisson | 5 | Contrôle de température | Electromécanique | | | | | | | | |
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Puissance résistance sole | 1700 W | | | | | | | | |
| Type d'éclairage | Halogène | Puissance résistance voûte | 1200 W | | | | | | | | |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Puissance résistance gril | 1700 W | | | | | | | | |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | | | | | | | | | | |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | | | | | | | | | | |

| | | | |
|------------------------------|-----------|--|------------|
| 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

| | | | |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmeur/Minuteur | Oui | Température minimale | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

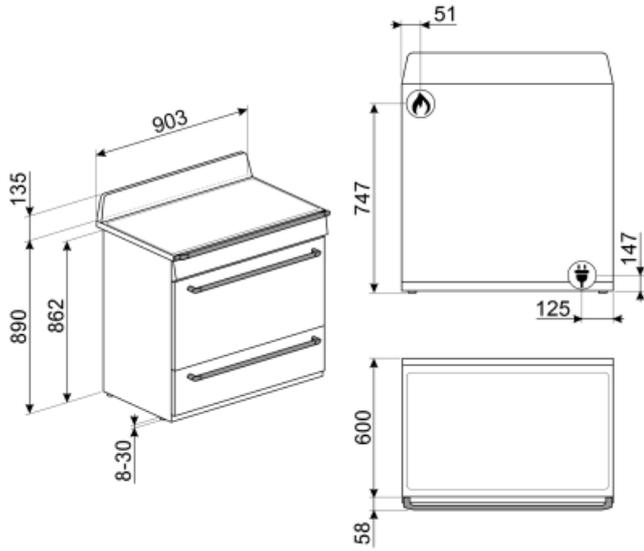
Accessoires inclus four principal



| | | | |
|--------------------------------------|---|--|---|
| 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 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |
| Lèchefrite profond 20 mm | 1 | | |

Raccordement électrique

| | | | |
|-------------------------------|--------------|----------------------------------|----------|
| Type de prise | (F;E) Schuko | Longueur du câble d'alimentation | 110 cm |
| Puissance nominale électrique | 3200 W | Fréquence | 50/60 Hz |
| Intensité | 14 A | Borne de raccordement | 3 pôles |
| Tension | 220-240 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



KITHTR90

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



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.



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.



BGTR9

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



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



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)

-  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
-  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 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 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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  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.
-  Commandes par manettes

-  **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.
-  **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.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **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.
-  **Rails télescopiques :** Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  **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.
-  **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).
-  **Four à gaz :** Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.
-  **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.
-  **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.
-  **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.



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 gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Équipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

2 turbines

Le four est doté de deux turbines équipées de deux éléments chauffants circulaires permettant une cuisson à chaleur tournante

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Fermeture douce

La porte est équipée d'un système spécifique de fermeture silencieuse

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

Tiroir de rangement

Plus d'espace grâce au tiroir de rangement, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)