TR90X9-1

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Cavity heat source	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Catalyse
Code EAN	8017709293772
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A

Esthétique

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

Fonction de nettoyage

- Catalyse
- Vapor Clean

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps

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	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	371x724x418 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Contrôle de température**	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance sole**	1700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance voûte**	1200 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
Porte démontable	Oui
Porte intérieure plein verre	Oui
Vitre intérieure démontable	Oui
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2900 W
Puissance résistance circulaire	1550 W
Type de gril	Electrique
Grill abattant	Oui
Système de fermeture douce de la porte	Oui

Options four principal

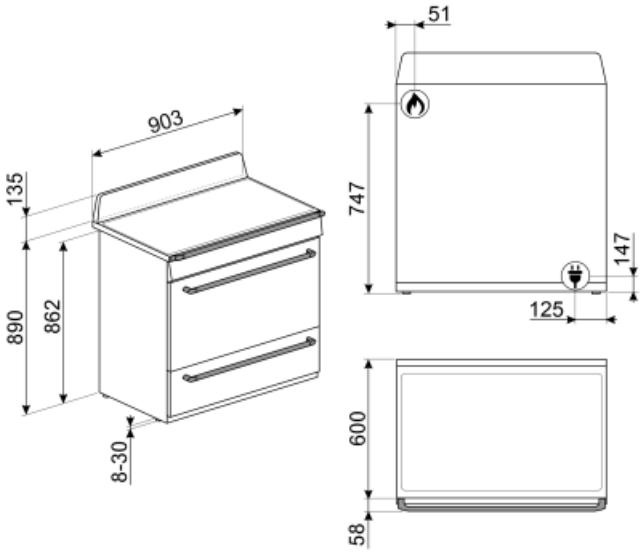
Programmateur/Minuteur	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Température minimum	50 °C
Température maximum	260 °C

Accessoires inclus four principal

Support en fonte pour Wok	1
Grille en fonte pour Moka	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1
Lèchefrite profond 20 mm	1
Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille intégrée au lèchefrite	1
Parois catalytiques	3

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W
Intensité (A)	14 A
Tension (V)	220-240 V
Tension (V)	380-415 V
Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Longueur du câble d'alimentation (cm)	120 cm
Borne de raccordement	3 pôles


51
903
135
747
147
890
862
125
600
8-30
58

Not included accessories

GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

PALPZ

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

BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

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.

GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

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.

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

KITHTR90

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

BGTR9

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

KIT1TR9X

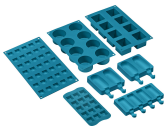
Crédence murale, 90 x 75 cm, inox, pour centres de cuisson Victoria TR9

KIT1TR9N

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

TPKTR9

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm, 60 cm et Sinfonia 90 cm



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

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.

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.

Symbols glossary (TT)

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

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

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 pyrolytique 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.

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.

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.

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).

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.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.