# TR90IPP

| | |
|---|---|
| **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** | Induction |
| **Type de four principal** | Chaleur tournante |
| **Système de nettoyage four principal** | Pyrolyse |
| **Code EAN** | 8017709345174 |
| **Classe d'efficacité énergétique première cavité** | A+ |




## Esthétique

| | |
|---|---|
| **Design** | Victoria |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Tôle émaillée colorée |
| **Esthétique** | Victoria |
| **Logo** | Années 50 en relief |
| **Couleur** | Crème |
| **Position du logo** | Dosseret+ Bandeau de commandes |
| **Finition** | Brillant |
| **Dosseret** | oui |
| **Couleur de la table de cuisson** | Émaille noir |
| **Type de commandes** | Manettes |
| **Manettes de commande** | Smeg Victoria |
| **Couleur des manettes** | Inox |
| **Nombre de manettes** | 8 |
| **Couleur de la sérigraphie** | Gris métal |
| **Type d'afficheur** | Électronique 5 touches |
| **Porte** | avec cadre |
| **Type de verre** | Noir |
| **Poignée** | Smeg Victoria |
| **Couleur de la poignée** | Chromé brillant |
| **Compartiment de rangement** | Push-pull |
| **Pieds** | Aucun |
| **Plinthe** | Noir |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 9 |

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

**Fonction de nettoyage**

- Pyrolyse

## Options des tables de cuisson

| | |
|---|---|
| **Verrouillage commandes** | oui |

## Caractéristiques techniques table de cuisson

**Nombre total de foyers** 5

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Arrière gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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** | 4 |
| **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 | **Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse** | oui |
| **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 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 |
| **Type d'ouverture de la porte** | Abattante |
| **Porte démontable** | oui |
| **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Vitre intérieure démontable** | oui |

| | |
|---|---|
| **Puissance résistance sole** | 1700 W |
| **Puissance résistance voûte** | 1200 W |
| **Puissance résistance gril** | 1700 W |
| **Puissance résistance gril fort** | 2900 W |
| **Puissance résistance circulaire** | 2 x 2000 W |
| **Type de gril** | Electrique |
| **Système de fermeture douce de la porte** | oui |

## Options four principal

| | |
|---|---|
| **Programmateur/Minuteur** | oui |
| **Signal sonore fin de cuisson** | oui |

| | |
|---|---|
| **Température minimale** | 50 °C |
| **Température maximale** | 260 °C |

## Accessoires inclus four principal



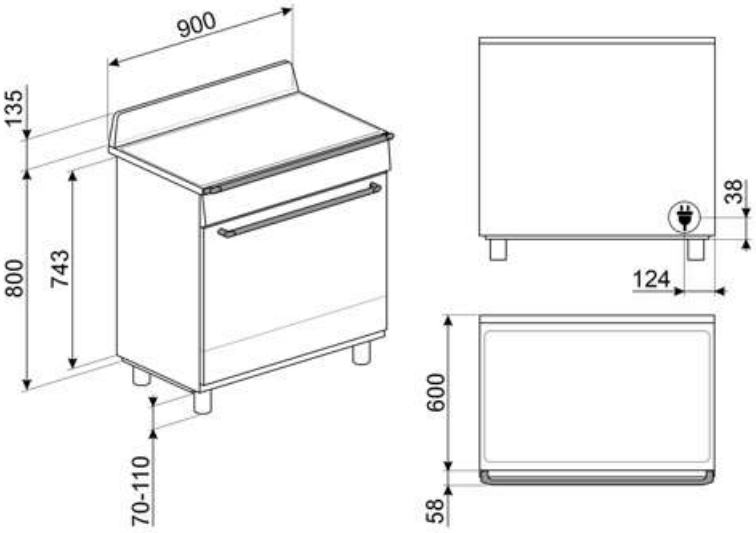
| | |
|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière et latéral** | 1 |
| **Lèchefrite profond 20 mm** | 1 |
| **Lèchefrite profond 40 mm** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |
| **Kit rails télescopiques à sortie partielle** | 1 |

## Raccordement électrique

| | |
|---|---|
| **Puissance nominale électrique** | 11600 W |
| **Intensité** | 51 A |
| **Tension** | 220-240 V |
| **Tension 2** | 380-415 V |
| **Type de câble d'alimentation installé** | Oui, monophasé |

| | |
|---|---|
| **Modalités de connexion supplémentaires** | Oui, bi et triphasé |
| **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Borne de raccordement** | 5 pôles |
| **Type de prise** | (I) Australie |


900
135
800
743
70-110
38
124
600
58

# 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**



**BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



**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.



**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.



**KIT1TR9N**

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



**KITH95CPF9**

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



**PALPZ**

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



**SCRP**

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



**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

## Alternative products



**TR90IPBL**

**Couleur:** Noir



**TR90IPGR**

**Couleur:** Gris Ardoise

# Symbols glossary



A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Installation en hauteur



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.




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.



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.



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.



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.



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.

Résistance gril moyen : 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.

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).

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

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.

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.

Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.

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.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Commandes par manettes