

TR90IP9

Victoria

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 90 cm,
crème, catalyse, double
chaleur tournante, induction
Classe énergétique A

EAN13: 8017709237172

Plan de cuisson induction :

5 foyers dont:

Arrière gauche : 2,30 kW - **Booster 3,00 kW** Ø 210 mm

Avant gauche : 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 180 mm

Central : 2,30 kW - **Booster 3,00 kW** Ø 210 mm

Arrière droit : 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 180 mm

Avant droit : 2,30 kW - **Booster 3,00 kW** Ø 210 mm

Puissance nominale induction : 9,50 kW

Commandes par manettes à doseur d'énergie

Indication minimale diamètre d'utilisation

5 boosters (pendant 10 min. renouvelables)

9 niveaux de puissance

Accélérateur de chauffe sur tous les foyers

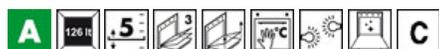
Affichage chaleur résiduelle

Anti-surchauffe

Sécurité enfants, verrouillage commandes

Racloir de nettoyage

Four électrique multifonction géant, catalyse :



11 fonctions (dont 1 de nettoyage vapor clean)

Programmateur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat électronique réglable de manière
continue de 50° à 260°C

Double chaleur tournante

Gril et tournebroche

Nettoyage Catalyse et Vapor Clean

3 parois catalytiques

Volume net 115 litres, brut 126 litres

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) 371 x 724 x 418 mm

Nettoyage aisé par gril abattant

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte Soft Close

Porte tempérée triple vitre

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Puissance gril : 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,19 kW/h



Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,10 kW/h

Tiroir de rangement

4 pieds réglables

Dosseret émaillé noir, côtés et plinthe anthracite

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 14,30 kW

Commutable mono /triphase

Accessoires inclus :

2 grilles

1 lèche-frite (profondeur de 40mm) avec grille intégrée

1 lèche-frite (profondeur 40 mm)

1 tournebroche

Fonctions



Options

- **KIT1TR9N** - Crédence murale émaillée Noir
- **KITHTR90** - Support pour hauteur 95 cm
- **KT90PE** - Crème
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **PPR9** - Pierre à pizza rectangulaire

Versions

- **TR90IBL9** - Noir
- **TR90IX9** - Inox


Four principal

Résistances grill 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.


Résistances sole (cuisson finale):

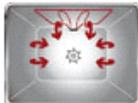
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances grill large (gril fort):

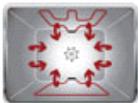
En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


Décongélation selon le poids:

Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.


Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



TR90IP9

Victoria

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Induction

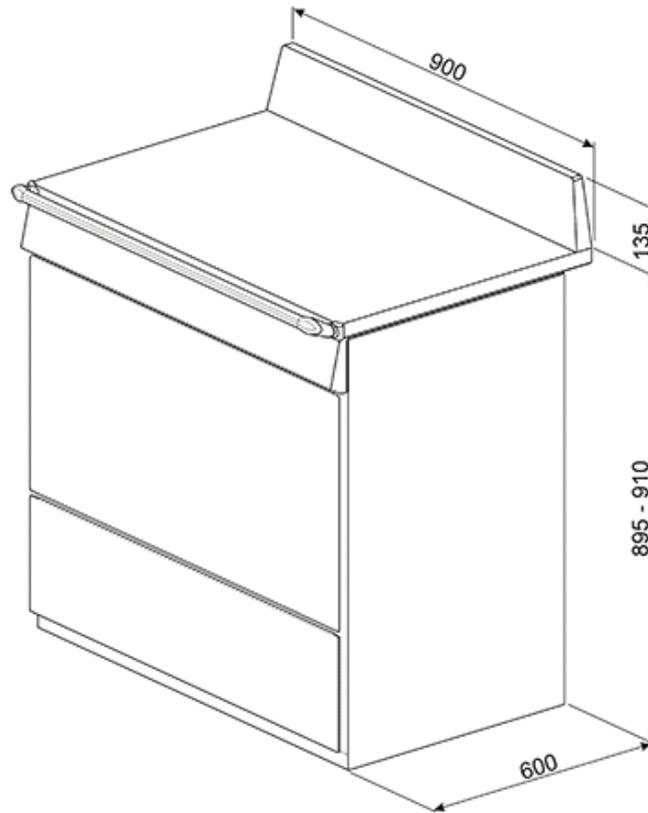
5

Mono cavité
type de four: Catalyse

90 cm

crème

classe énergétique A



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77