

TR90IBL9

| | |
|---|-------------------|
| 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 | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709237189 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |












Esthétique


| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Design | Victoria | Couleur de la sérigraphie | Gris métal |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Type d'afficheur | Électronique 5 touches avec cadre |
| Esthétique | Victoria | Porte | Noir |
| Logo | Années 50 en relief | Type de verre | Noir |
| Couleur | Noir | Poignée | Smeg Victoria |
| Position du logo | Dosseret+ Bandeau de commandes | Couleur de la poignée | Chromé brillant |
| Dosseret | oui | Compartment de rangement | Tiroir |
| Couleur de la table de cuisson | Émaille noir | Tiroir de rangement | oui |
| Manettes de commande | Smeg Victoria | Pieds | Aucun |
| Couleur des manettes | Inox | Plinthe | Anthracite |
| Nombre de manettes | 7 | | |

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

Catalyse

 Vapor Clean

Options des tables de cuisson



Verrouillage commandes oui

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 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

Auto-arrêt en cas de surchauffe oui **Indication minimale diamètre d'utilisation** oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles oui **Indicateur zone sélectionnée** oui

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 grill | 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

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

Accessoires inclus four principal

| | | | |
|--------------------------------------|---|-------------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |
| Lèchefrite profond 20 mm | 1 | Parois catalytiques | 3 |
| Lèchefrite profond 40 mm | 1 | | |

Raccordement électrique

| | | | |
|-------------------------------|-----------|----------------------------------|----------|
| Puissance nominale électrique | 14300 W | Longueur du câble d'alimentation | 150 cm |
| Intensité | 42 A | Fréquence | 50/60 Hz |
| Tension | 220-240 V | Borne de raccordement | 5 pôles |
| Tension 2 | 380-415 V | 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



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



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.



KITROT9

Kit tournebroche pour centres de cuisson 90x60, nouvelle cavité 115 litres



SCRP

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



TPKPLATE

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



BBQ9



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.



KIT1TR9N

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



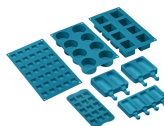
PALPZ

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

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  **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).
-  **Anti-surchauffe :** Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **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.
-  **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.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.