

## TR90IPBL

<b>Taille du piano de cuisson</b>	90x60 cm
<b>Nombre de cavités avec étiquette énergétique</b>	1
<b>Source de chaleur de la cavité</b>	Electrique
<b>Type de plan de cuisson</b>	Induction
<b>Type de four principal</b>	Chaleur tournante
<b>Système de nettoyage four principal</b>	Pyrolyse
<b>Code EAN</b>	8017709344894
<b>Classe d'efficacité énergétique première cavité</b>	A+



## Esthétique



<b>Design</b>	Victoria
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée
<b>Esthétique</b>	Victoria
<b>Logo</b>	Années 50 en relief
<b>Couleur</b>	Noir
<b>Position du logo</b>	Dosseret+ Bandeau de commandes
<b>Finition</b>	Brillant
<b>Dosseret</b>	Oui
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir
<b>Type de commandes</b>	Manettes
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Victoria

<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Nombre de manettes</b>	8
<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Gris métal
<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches
<b>Porte</b>	avec cadre
<b>Type de verre</b>	Noir
<b>Poignée</b>	Smeg Victoria
<b>Couleur de la poignée</b>	Chromé brillant
<b>Compartiment de rangement</b>	Push-pull
<b>Pieds</b>	Aucun
<b>Plinthe</b>	Anthracite

## 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

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			

<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance sole</b>	1700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance voûte</b>	1200 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2900 W
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2 x 2000 W
		<b>Type de gril</b>	Electrique
		<b>Système de fermeture douce de la porte</b>	Oui

## Options four principal

<b>Programmateur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimale</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximale</b>	260 °C

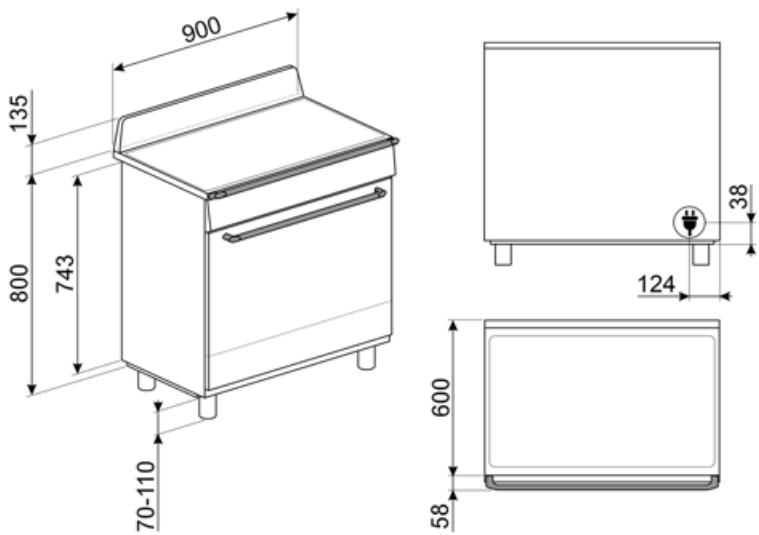
## Accessoires inclus four principal



<b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b>	1	<b>Grille intégrée au lèchefrite</b>	1
<b>Lèchefrite profond 20 mm</b>	1	<b>Kit rails télescopiques à sortie partielle</b>	1
<b>Lèchefrite profond 40 mm</b>	1		

## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale électrique</b>	11600 W	<b>Modalités de connexion supplémentaires</b>	Oui, bi et triphasé
<b>Intensité</b>	51 A	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Borne de raccordement</b>	5 pôles
<b>Tension 2</b>	380-415 V	<b>Type de prise</b>	(I) Australie
<b>Type de câble d'alimentation installé</b>	Oui, monophasé		



## 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



### 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



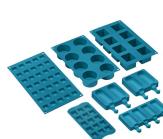
### SCRP

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

---



**TR90IPP**

Couleur: Crème



**TR90IPGR**

Couleur: Gris Ardoise

## Symbols glossary



**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.



**Installation en hauteur**



**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.



**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.



**Commandes par manettes**



**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.



**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).



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



Indique le volume utile de la cavité du four.