TR90IBL9

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Cavity heat source	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principale	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709237189
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique

Esthétique	Victoria
Couleur	Noir
Design	Victoria
Porte	avec cadre
Dosseret	Oui
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Manettes de commande	Smeg Victoria
Couleur des manettes	Inox
Type d'afficheur	Electronique 5 touches
Couleur des touches	Noir
Nombre de manettes	7
Couleur de la sérigraphie	Silver
Poignée	Smeg Victoria
Couleur de la poignée	Chromé brillant
Type de verre	Noir
Pieds	Aucun
Plinthe	Anthracite
Compartiment de rangement	Tiroir
Tiroir de rangement	Oui
Logo	Années 50 en relief
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

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 gril**	1700 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Puissance résistance gril fort**	2900 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**Puissance résistance circulaire**	1550 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Type de gril**	Electrique
Porte démontable	Oui	**Grill abattant**	Oui
Porte intérieure plein verre	Oui	**Système de fermeture douce de la porte**	Oui
Vitre intérieure démontable	Oui		

Options four principal

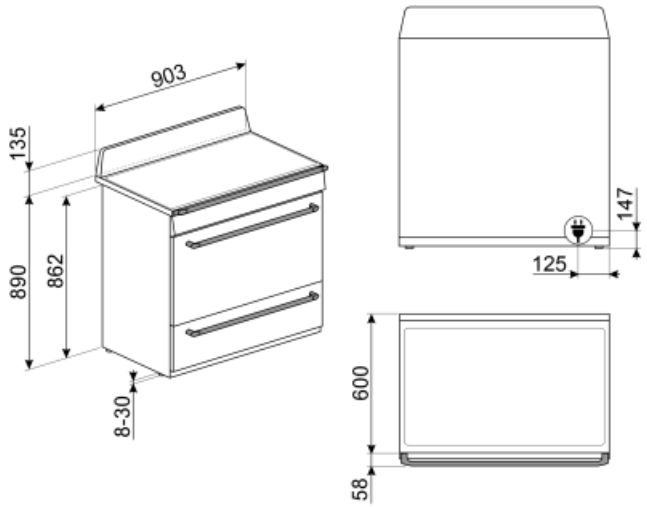
Programmateur/Minuteur	Oui	**Température minimum**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	**Température maximum**	260 °C

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	**Fréquence (Hz)**	50/60 Hz
		Longueur du câble d'alimentation (cm)	150 cm
Intensité (A)	42 A		
Tension (V)	220-240 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension (V)	380-415 V		



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



SCRP

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



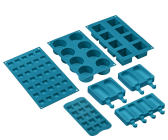
KIT1TR9X

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



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

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.

GRILLPLATE



Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.

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.

TPKPLATE



Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

Symbols glossary (TT)

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



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.



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.



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 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 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.



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.



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.



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.



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.



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 graisseux et de les retirer facilement.