

# TR90IBL9

SMEG  
ELITE

Esthétique Victoria

EAN13: 8017709237189

Famille: Centres de cuisson

Taille du centre de cuisson: 90x60 cm

Esthétique: Victoria

Couleur: Noir

Type de plan de cuisson: Induction

Type du four principal: Chaleur tournante

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A



## TYPE



- Alimentation: Electrique
- Type de plan de cuisson: Induction
- Système de nettoyage: Vapor Clean

- Famille: Centres de cuisson
- Taille du centre de cuisson: 90x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante

## ESTHÉTIQUE

- Design: Victoria
- Couleur: Noir
- Porte: avec cadre
- Couleur de la poignée: Chromé brillant
- Finitions du bandeau de commandes: Tôle émaillée colorée
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Noir
- Plinthe: Anthracite
- Tiroir de rangement: Oui

- Esthétique: Victoria
- Matériau: Emaillé
- Poignée: Smeg Victoria
- Dossier: Oui
- Manettes de commande: Smeg Victoria
- Nombre de manettes: 7
- Type d'afficheur: Electronique 5 touches
- Pieds: Aucun
- Compartiment de rangement: Tiroir

## PROGRAMMES / FONCTIONS



Autres fonctions



Fonctions de nettoyage



- Nombre de fonctions - Four principal: 10
- Fonctions de nettoyage: Catalyse

## OPTIONS DES TABLES DE CUISSON



- Verrouillage commandes / Sécurité enfants: Oui

## OPTIONS FOUR PRINCIPAL

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 50 °C

- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 260 °C

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON



- Position 2ème foyer: Arrière gauche
- Position 4ème foyer: Arrière droit
- Typologie 1er foyer: Induction - Simple
- Typologie 3ème foyer: Induction - Simple
- Typologie 5ème foyer: Induction - Simple
- Dimensions 2ème foyer: Ø 21.0 cm
- Dimensions 4ème foyer: Ø 18.0 cm

- Nombre total de foyers: 5
- Position 1er foyer: Avant gauche
- Position 3ème foyer: Central
- Position 5ème foyer: Avant droit
- Typologie 2ème foyer: Induction - Simple
- Typologie 4ème foyer: Induction - Simple
- Dimensions 1er foyer: Ø 18.0 cm
- Dimensions 3ème foyer: Ø 27.0 cm
- Dimensions 5ème foyer: Ø 21.0 cm

- Puissance 1er foyer: 1300 W
- Puissance 3ème foyer: 2300 W
- Puissance 5ème foyer: 2300 W
- Puissance booster 2ème foyer: 3000 W
- Puissance booster 4ème foyer: 1400 W
- Auto-arrêt en cas de surchauffe: Oui
- Indication minimale diamètre d'utilisation: Oui
- Puissance 2ème foyer: 2300 W
- Puissance 4ème foyer: 1300 W
- Puissance booster 1er foyer: 1400 W
- Puissance booster 3ème foyer: 3000 W
- Puissance booster 5ème foyer: 3000 W
- Adaptation automatique au diamètre des casseroles: Oui
- Indicateur zone sélectionnée: Oui

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Halogène
- Nombre de turbines: 2
- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte démontable: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2
- Type de grill: Electrique
- Puissance résistance grill: 1700 W
- Contrôle de température: Electronique
- Système de fermeture douce de la porte: Oui

- Volume net de la cavité principale: 115
- Capacité brute (litres): 129
- Nombre de niveaux de cuisson: 5
- Nombre de lampes: 2
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Grill abattant: Oui
- Puissance résistance grill fort: 2900 W
- Puissance résistance circulaire: 1550 W

## PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE



- Consommation d'énergie en convection naturelle cavité principale: 1.21 KWh
- Consommation énergétique zone 4: 176.7

- Classe d'efficacité énergétique première cavité: A
- Consommation d'énergie en convection forcée cavité principale: 0.98 KWh
- Consommation énergétique zone 2: 182.6
- Consommation énergétique zone 3: 142
- Consommation énergétique zone 5: 182.6

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Puissance nominale électrique (W): 14300 W
- Tension (V): 220-240 V
- Fréquence (Hz): 50 Hz
- Intensité (A): 63 A
- Tension (V): 380-415 V

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

- Dimensions du produit (mm): 900x900x600

## ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

- Grille four avec arrêt arrière: 2
- Lèchefrite profond 40 mm: 2
- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Parois catalytiques: 3

## ACCÉSSOIRES EN OPTION

• 1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.:

### GT1P-2

- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes: **PRTX**

- Crédence murale émaillée noire 90 x 75 cm pour centres de cuisson Victoria 90 cm: **KIT1TR9N**

• 1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.:

### GT1T-2























- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**
- 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: **PPR9**

- Plaque teppan yaki pour centres de cuisson gaz TR9 et Sinfonia: **TPKTR9**

## VERSIONS

- TR90IP9: Crème
- TR90IX9: Inox



	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Child lock: some models are fitted with a device to lock the programme/cycle so it cannot be accidentally changed.
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	Defrost by time: with this function the time of thawing of foods are determined automatically.
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	Enamel interior: The enamel interior of all Smeg ovens have a special antacid lining which helps keep the interior clean by reducing the amount of cooking grease adhering to it.
	Lower heating element only: This function is ideal for foods that require extra base temperature without browning, e.g. pastry dishes, pizza. Also suitable for slow cooking of stews and casseroles.
	Circogas: In gas ovens the fan distributes the heat quickly and evenly throughout the oven cavity, avoiding flavour transfer when cooking a number of different dishes at the same time. In electric ovens this combination completes cooking more quickly of foods that are ready on the surface, but that require more cooking inside, without further browning.
	Upper and lower element only: a traditional cooking method best suited for single items located in the centre of the oven. the top pf the oven will always be hottest. Ideal for roast, fruit cakes, bread etc.
	Fan with upper and lower elements: The elements combined with the fan aim to provide more uniform heat, a similar method to conventional cooking, so pre-heat is required. Most suitable for items requiring slow cooking methods.
	Circulaire: The combination of the fan and circular element around it gives a hot air cooking method. This provides many benefits including no preheat if cook time is more than 20 minutes, no flavour transfer when cooking different foods at the same time, less energy, and shorter cook times. Good for all types of food.
	ECO: The combination of the grill, fan and lower element is particularly suitable for cooking small quantities of food.
	Fan with grill element: The fan reduces the fierce heat from the grill, providing an excellent method of grilling various foods, chops, steaks, sausages etc. giving even browning and heat distribution, without drying out the food. The top two levels recommended for use, and the lower part of the oven can be used to keep items warm at the same time, an excellent facility when cooking a grilled breakfast. Half grill (centre portion only) is ideal for small quantities of food.
	Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon.
	Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.
	Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
	Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.
	All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
	Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
	The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

---



Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

---



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

---



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

---

