

## TR90IP

Victoria

SMEG ELITE

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

EAN13: 8017709196141

### Plan de cuisson induction :

5 foyers dont:

Arrière gauche : 2,30 kW - **Booster 3,00 kW** Ø 215 mm

Avant gauche : 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 175 mm

Central : 2,30 kW - **Booster 3,00 kW** Ø 265 mm

Arrière droit : 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 175 mm

Avant droit : 2,30 kW - **Booster 3,00 kW** Ø 215 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 :**



8 fonctions

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**

3 parois catalytiques

Email « Ever Clean » de couleur grise

**Volume net 115 litres, brut 126 litres**

Supports latéraux en métal

4 niveaux de cuisson

Dimensions nettes cavité :  
(H x L x P) : 340 x 724 x 427 mm

**Double éclairage**

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril : 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,99 kW/h

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

**Ventilation forcée de refroidissement**



#### Tiroir de rangement

4 pieds réglables

Dosseret émaillé noir, côtés et plinthe anthracite

Puissance nominale électrique: 15,20 kW

#### Accessoires :

2 grilles

2 lèchefrites

#### Tournebroche

### Fonctions

---



### Options

---

- **KIT1TR9N** - Crédence murale émaillée Noir
- **KT90PE** - Crème
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki

Centre de cuisson 90 cm  
type de plan: Induction  
5

Mono cavité  
type de four: Catalyse  
90 cm  
crème  
classe énergétique B

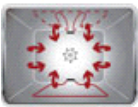


## Four principal



### 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 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 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 circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



### Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.

## TR90IP

Victoria

Centre de cuisson 90 cm  
type de plan: Induction  
5  
Mono cavité  
type de four: Catalyse  
90 cm  
crème  
classe énergétique B

