

TR90IX Nouveau

Victoria

Centre de cuisson, 90 cm, grand four, dessus induction, inox
Classe énergétique A

EAN13: 8017709196868

5 zones induction avec booster:

- Avant gauche: 1300 W - booster 1400 W - Ø 175 mm
- Arrière gauche: 2300 W - booster 3000 W - Ø 215 mm
- Central: 2300 W - booster 3000 W - Ø 265 mm
- Avant droite: 1300 W - booster 1400 W - Ø 175 mm
- Arrière droite: 2300 W - booster 3000 W - Ø 215 mm

Adaptation automatique au diamètre récipient

Indication zone sélectionnée

Auto-arrêt en cas de surchauffement

Verrouillage commandes (sécurité enfants)

FOUR:

Electrique, multifonction, catalyse

- Volume net: 119 litres
- 4 niveaux de cuisson
- Programmateur électronique
- Température de 50° à 260° C
- Eclairage 2 lampes halogènes
- Porte triple vitre
- Puissance gril: 2900 W

Accessoires:

- 1 tournebroche
- 2 plaques à pâtisserie
- 2 grilles



FONCTIONS



Versions

- **TR90IP** - Centre de cuisson Victoria 90 cm, crème
- **TR90IBL** - Centre de cuisson Victoria 90 cm, noir brillant

Downloaded from www.vandenborre.be

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66



Four à gauche



Résistances grill + sole ou grill + sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction combine l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petite 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.



Résistance 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 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 aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.



Turbine + résistance 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 + résistance 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. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.



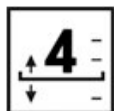
Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.

Classe énergétique A:



Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.



Niveaux de cuisson:

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposants d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.



Eclairage halogène:

Certains modèles sont dotés de 2 petites lampes halogènes placées de manière asymétrique dans la four, ce qui apporte un éclairage très efficace de la cavité intérieure.



Porte démontable:



la porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et de favoriser une hygiène plus en profondeur.



Nombre de vitre:



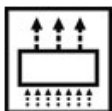
Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.



Email Ever Clean:



La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.



Ventilation forcée de refroidissement:



Ce système permet de garder la porte du four à une température contrôlée pendant la cuisson, temps préservant les extrémités des meubles aux alentours.



Downloaded from www.vandenborre.be

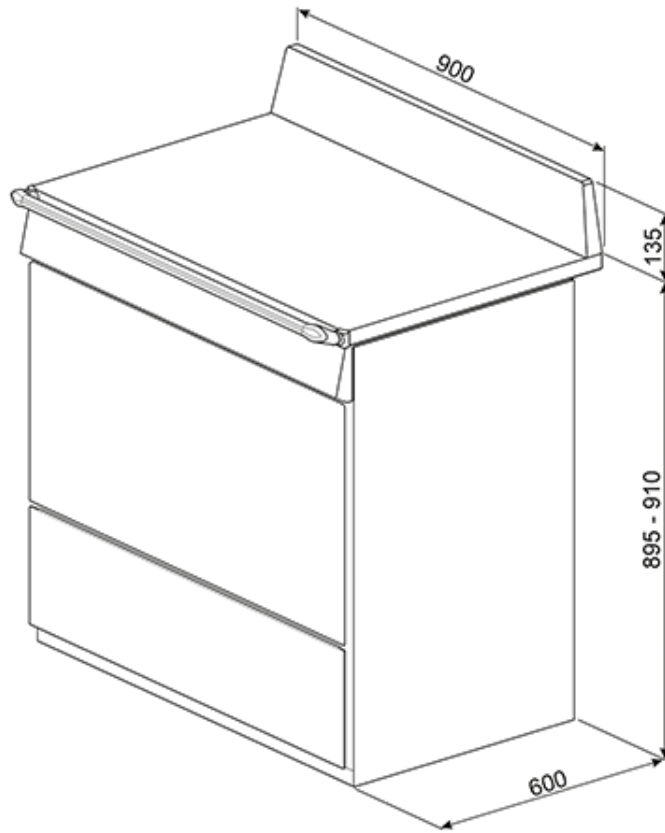
TR90IX

Victoria

electrique
90 cm
inox



type de table de cuisson: induction
classe énergétique A



SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66