

TR90IP9

Victoria

CENTRE DE CUISSON, PLAN DE CUISSON À INDUCTION, 90 X 60 CM, CREME

ZONES DE CUISSON

5 zones de cuisson

Avant gauche: 1300 W

Arrière gauche: 2300 W

Central: 2300 W

Arrière droit: 1300 W

Avant droit: 2300 W

FOUR 1

5 boutons électroniques

Programmeur électronique début et fin de cuisson

Signal sonore

Température de 50°C à 260°C

5 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Gril Electrique

ACCESSOIRES FOUR 1

2 lèchefrites profonds 40 mm

2 grilles support lèchefrite avec arrêt arrière

1 grille intégrée au lèchefrite

1 racloir

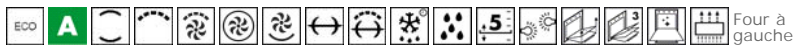
1 tournebroche

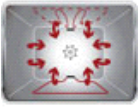
SPECIFICATIONS TECHNIQUE

Puissance nominale électrique (W): 14300 W



FONCTIONS




Four à gauche

Résistances gril + sole ou gril + 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.


A:

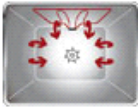
Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family


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 gril large (gril fort):

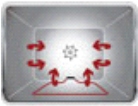
En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Turbine + résistance gril large (gril fort ventile):

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.


Turbine + résistance sole (cuisson delicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Tournebroche:

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance gril fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


Dégivrage selon temps:

Cette fonction détermine automatiquement le temps de décongélation.


Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.


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:**

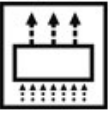
la porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et de favoriser une hygiène plus en profondeur.

**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.

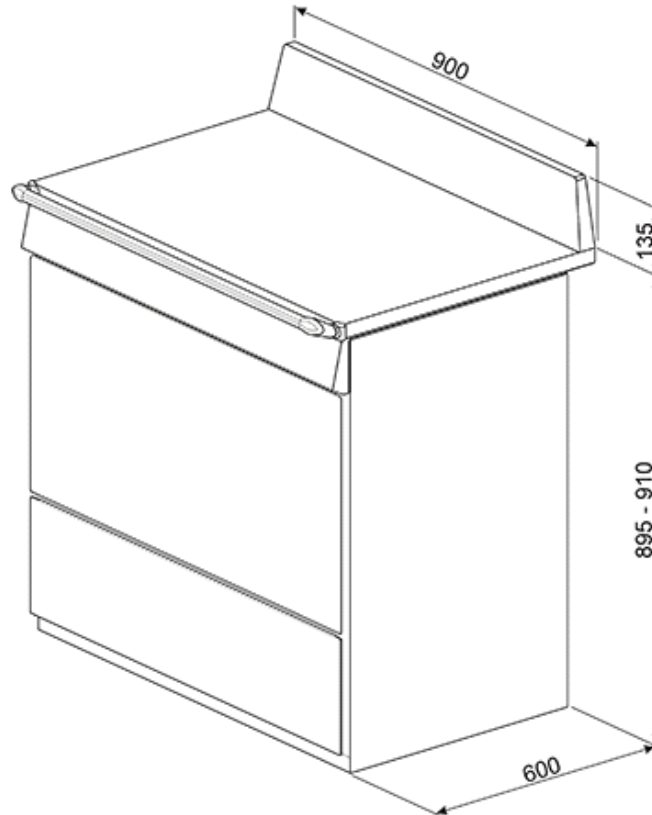


TR90IP9

Victoria

electrique
90 cm
crème

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