

TR90BL2

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRĚNA
Typ varné desky	Plyn
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Katalytické
EAN kód	8017709322113
Třída energetické účinnosti	A












Aesthetics



Estetika	Victoria	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Vzhled	Victoria	Počet ovládacích prvků	8
Barva	Černá	Serigraphy colour	Silver
Povrchová úprava	Černá	Displej	5 elektronických tlačítek
Povrchová úprava ovládacího panelu	Smaltovaný kov	Dvířka	S rámem
Logo	assembled 50's	Typ skla	Černá
Logo position	Upstand+ Command panel	Rukojeť	Smeg Victoria
Sokl	Ano	Barva rukojeti	Leštěný chrom
Barva varné desky	Černý smalt	Odkládací přihrádka	Zásuvka
Typ stojanů na nádobí	Litina	Posuvná přihrádka	Ano
Typ nastavení ovládnání	Ovládací knoflíky	Stopa	Žádné
Ovládací knoflíky	Smeg Victoria	Sokl	Antracitová

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Eco	 Malý gril	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Spodní část s ventilátorem

Funkce čištění

Katalytické



Parní čištění

Další funkce



Rozmrazování podle času

Technické vlastnosti varné desky

UR

Celkový počet varných zón 5

Přední levá - Plyn – rychlý - 2.90 kW

Zadní levá - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Středová - Plyn – 2 ultrarychlý (duální) - 5.00 kW

Zadní pravá - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Přední pravá - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Typ plynových hořáků Standardní

Plynové pojistné ventily Ano

Automatické elektronické zapalování Ano

Víčka hořáku Matná černá smaltovaná

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel 2

Číslo ventilátoru 2

Čistý objem vnitřního prostoru 115 l

Hrubý objem, 1. vnitřní prostor 129 l

Materiál vnitřní části Smalt Ever Clean

Počet polic 5

Typ polic Kovové police

Typ osvětlení Halogenová

Výkon osvětlení 40 W

Nastavení doby vaření Start a stop

Osvětlení při otevřených dvířkách trouby Ano

Otevírání dvířek Dvířka dolů

Vyjímatelná dvířka Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka Ano

Celkový počet dveřních skel 3

Počet termoreflexních skel dveří 2

Bezpečnostní termostat Ano

Chladicí systém Tečna

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) 371x724x418 mm

Řízení teploty Elektromechanické

Nižší výkon topného článku 1700 W

Horní topný článek – výkon 1200 W

Grilovací prvek 1700 W

Velký gril – výkon 2900 W

Kruhový topný článek – výkon 2 x 1550 W

Typ grilu Elektřina

System jemného dovření Ano

Možnosti hlavní trouby

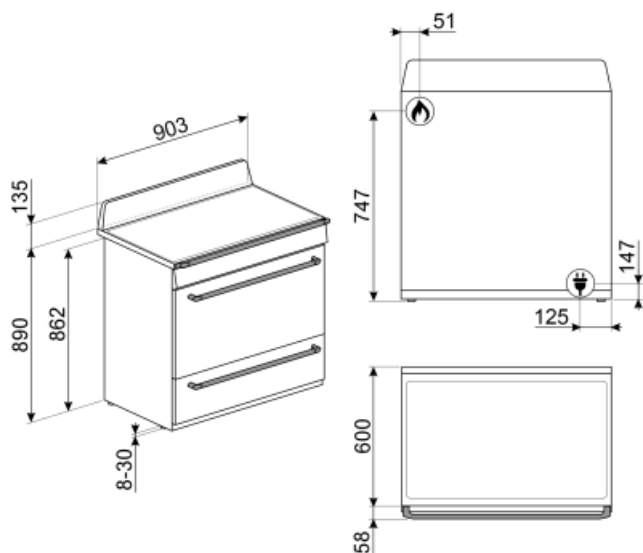
Časovač	Ano	Minimální teplota	50 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku

Držák litinové Wok pánve	1	40 mm hluboký plech	1
Moka stojan z litiny	1	Grilovací mřížka	1
Stojan se zadním a bočním dorazem	1	Katalytické panely	3
20 mm hluboký plech	1		

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	3200 W	Power supply cable length	120 cm
Stávající	14 A	Frekvence	50/60 Hz
Napětí	220-240 V	Terminal block	3 poles
Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové		



Not included accessories

AIRFRY9

Stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



PRTX

Žárovzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm. Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



PPR9

Žárovzdorný kámen na pizzu bez rukojetí. Kámen ve tvaru čtverce: D64 x V2,3 x H37,5 cm. Vhodný i pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



BBQ9



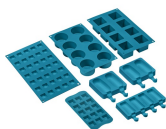
PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny, nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)
Extrakce: 300 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



BGTR9

Litínový grilovací plech vhodný pro sporáky 90 cm Victoria, 60 a 90 cm Master a Sinfonia



KIT1TR9N

Ochrana proti postříkání zdi, 90 x 75 cm vhodná pro sporáky TR9 Victoria, černá



KITHTR90

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), vhodná pro sporáky Victoria TR90































GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)
Extrakce: 433 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



Symbols glossary (TT)

-  Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.
-  A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
-  Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
-  Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.
-  Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.
-  Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
-  Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
-  Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
-  Katalytické čištění: systém zajišťuje dokonalou hygienu uvnitř trouby díky třem samočisticím panelům potaženým speciálním smaltem, který podporuje postupné odstraňování stop mastnoty a pachů vzniklých při vaření.
-  Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci
-  Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
-  Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
-  Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
-  Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.
-  EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
-  Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.

-  Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.
-  Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
-  Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.
-  Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.
-  Ultra rychlé hořáky: Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Plynové trouby nabízejí okamžitou regulaci teploty, zkrácení doby vaření a možnost pečení při mnohem nižších teplotách než elektrické trouby.
-  Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.
-  Automatické otevírání: některé modely mají automatické otevírání dvířek po dokončení cyklu, což je ideální řešení pro kuchyňské jednotky bez rukojeti, protože není nutná žádná rukojeť. Z bezpečnostních důvodů se dvířka automaticky zamykají, když je zařízení používáno, aby nedošlo k jejich neúmyslnému otevření.
-  Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
-  Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
-  Ovládání knoflíky

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)