

TR90BL2

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Каталітична
Код EAN	8017709322113
Клас енергоефективності	A



Естетика



Естетика	Victoria	Колір кнопок	Чорний
Колір	Чорний	Кількість перемикачів	8
Оздоблення	Чорний	Колір серіографії	Сріблястий
Тип варильного центру	Victoria	Ручка	Smeg Victoria
Дверцята духової шафи	З рамкою	Колір ручки	Полірований хром
Захисний бортик	Так	Тип скла духової шафи	Чорний
Тип решіток	Чавунно-сірий	Ніжки	Нема
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Цоколь	Антрацит
Обработка панелі управління	Емальований метал	Відсік для зберігання	Висувний ящик
Тип перемикачів	Smeg Victoria	Висувний ящик	Так
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь	Логотип	Накладний у стилі 50-х
Управління	Електронне з 5 кнопками	Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління

Програми/ Функції

Кількість функцій 9

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 ECO	 Гриль	 Великий гриль
 Великий вентильований гриль	 Нижній нагрів	 Вентильована основа

Функції очищення

Каталітичне очищення



Парове очищення

Інші функції



Розморожування за часом

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Газ - RP - 2.90 кВт

Задня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт

Центральна - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 5.00 кВт

Задня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний

Автоматичне електрозапалювання Так

Газ-контроль

Так

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп 2

Кількість конвекторів 2

Корисний об'єм - 1-а духовка 115 л

Повний об'єм, 1-ша духовка 129 л

Матеріал внутрішньої камери Емаль Ever Clean

Кількість рівнів приготування 5

Тип направляючих Металеві спрямовувачі

Тип ламп підсвічування Галогенна

Потужність підсвітки 40 Вт

Програматор тривалості приготування Старт і стоп

Освітлення при відкритих дверцятах Так

Відкривання дверцят Традиційне

Знімні дверцята Так

Суцільне внутрішнє скло дверцят Так

Внутрішнє скло дверцят знімне Так

Кількість стекол дверцят 3

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 2

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ) 371x724x418 мм

Тип контролю температури Електромеханічний

Потужність нижнього нагрівального елементу 1700 Вт

Потужність верхнього нагрівального елементу 1200 Вт

Потужність грилю 1700 Вт

Потужність великого грилю 2900 Вт

Потужність кільцевого нагрівального елементу 2 x 1550 Вт

Тип грилю Електричний

Система закривання Soft Close Так

Опції - основна духовка

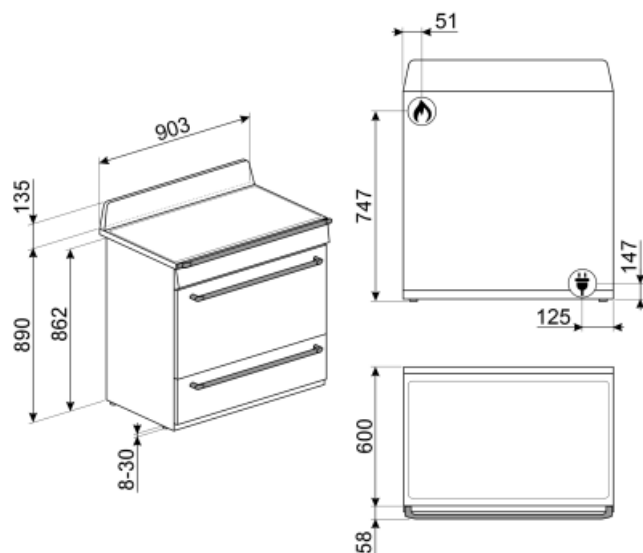
Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

Акcesуари в комплекті - основна духовка

Чавунна решітка WOK	1	Деко глибоке (40 мм)	1
Чавунна підставка для посуду МОКА	1	Решітка для дека	1
Решетка с задним и боковым упором	1	Каталітичні панелі	3
Деко (20 мм)	1		

Електричне підключення

Номинальная мощность	3200 Вт	Довжина електричного кабелю (см)	120 см
Сила струму (А)	14 А	Частота струму	50/60 Гц
Напряга	220-240 В	Клемна коробка	3 полюси
Тип электрического кабеля	Так, однофазный		



Not included accessories



TPKTR9

Гриль Terraplay для варочных центров TR9, Master и Sinfonia с газовой варочной панелью



AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



BGTR9

Чугунный гриль, подходящая для варочных панелей Victoria 90 см, и варочных центров Master и Sinfonia 60 и 90 см



PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



KIT1TR9N

Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный



BBQ9



KITHTR90

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходящий для варочных центров Victoria TR90



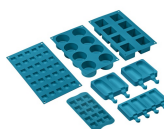
PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм
Длина: 325 мм



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень)
Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

Symbols glossary (TT)



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона. |  | Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов. |
|  | Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд. |  | Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте. |
|  | Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями. |  | Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки. |
|  | В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления. |  | Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно. |
|  | Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт. |  | Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа. |
|  | Указан полезный объем внутренней камеры в литрах. | | |