

TR90IBL2

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRÍNA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Parní čištění
EAN kód	8017709312350
Třída energetické účinnosti	A



Aesthetics

Estetika	Victoria	Počet ovládacích prvků	7
Barva	Černá	Serigraphy colour	Silver
Povrchová úprava	Lesklá černá	Rukojeť	Smeg Victoria
Vzhled	Victoria	Barva rukojeti	Leštěný chrom
Dvířka	S rámem	Typ skla	Černá
Sokl	Ano	Stopa	Žádné
Barva varné desky	Černý smalt	Sokl	Antracitová
Povrchová úprava ovládacího panelu	Smaltovaný kov	Odkládací přihrádka	Zásuvka
Ovládací knoflíky	Smeg Victoria	Posuvná přihrádka	Ano
Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel	Logo	assembled 50's
Displej	5 elektronických tlačítek	Logo position	Upstand+ Command panel
Colour of buttons	Black		

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

Možnosti varné desky



Control lock

Ano

Režim omezené

3700, 4800, 7400 W

Režim omezené
spotřeby energie

Ano

spotřeby energie ve W

Technické vlastnosti varné desky



Celkový počet varných zón 5

Přední levá - Indukční – jediná - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Zadní levá - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Středová - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Zadní pravá - Indukční – jediná - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Přední pravá - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automatické vypnutí při
přehřátí

Ano

Indikace minimálního
průměru nádobí

Ano

Automatická detekce
nádobí

Ano

Indikátor vybrané zóny

Ano

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

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

Speciálně upravená
vnitřní část skleněných
dvířek

Ano

Velký gril – výkon

2900 W

Kruhový topný článek –
výkon

1550 W

Typ grilu

Elektřina

Systém jemného dovření

Ano

Možnosti hlavní trouby

Časovač

Ano

Akustický alarm konce
vaření

Ano

Minimální teplota

50 °C

Maximální teplota

260 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku

Stojan se zadním a
bočním dorazem

1

20 mm hluboký plech

1

40 mm hluboký plech

1

Grilovací mřížka

1

Katalytické panely

3

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon
elektrického připojení

10600 W

Stávající

46 A

Napětí

220-240 V

Napětí 2 (V)

380-415 V

Typ instalovaného
elektrického kabelu

Ano, jednofázové

Typ elektrického kabelu

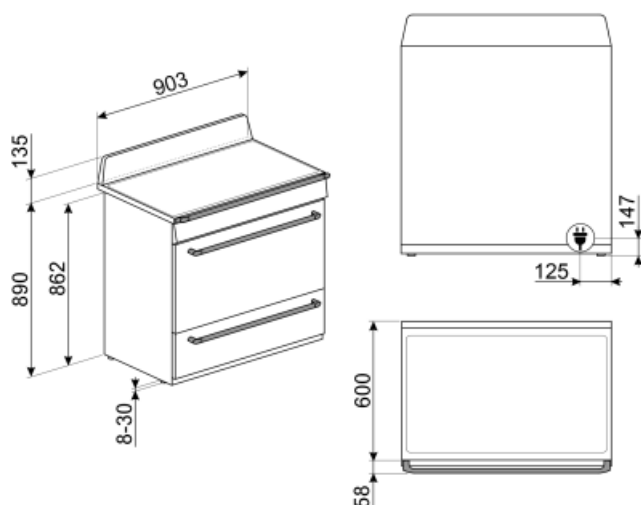
Ano, dvoufázové a třífázové

Frekvence

50/60 Hz

Terminal block

5 poles



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



KITHTR90

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



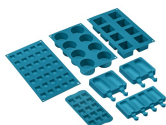
PALPZ

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



GRILLPLATE

Univerzální rošt pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu masa, sýra a zeleniny. Rozměry: 410 x 240 mm.



KIT1TR9N

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



SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



TPKPLATE

Univerzální deska pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu ryb, vajec a zeleniny. Rozměry: 410 X 240 mm.



GTT

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



Symbols glossary (TT)

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.		A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.		Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
	Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.		ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		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.
	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 přehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.		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.
	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.		Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přehřívání, 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.
	EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství 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.
	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.
	Ochrana proti přehřátí: Bezpečnostní systém, který automaticky vypne varnou desku v případě přehřátí řídicí jednotky.		Indukce: Provoz těchto varných desek je založen na principu elektromagnetické indukce. Teplo vzniká přímo ve spodní části nádobí během jeho kontaktu s varnou deskou.



Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



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.



Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.



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.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

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.

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.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

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)