

TR90IGR2

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTŘINA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Parní čištění
EAN kód	8017709312367
Třída energetické účinnosti	A



Aesthetics

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

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

Další funkce



Rozmrazování podle času

Funkce čštění

Katalytické



Parní čštění

Možnosti varné desky



Control lock	Ano	Režim omezené spotřeby energie ve W	3700, 4800, 7400 W
Režim omezené spotřeby energie	Ano		

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	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Číslo ventilátoru	2	Celkový počet dveřních skel	3
Čistý objem vnitřního prostoru	115 l	Počet termoreflexních skel dveří	2
Hrubý objem, 1. vnitřní prostor	129 l	Bezpečnostní termostat	Ano
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Chladicí systém	Tečna
Počet polic	5	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	371x724x418 mm
Typ polic	Kovové police	Řízení teploty	Elektromechanické
Typ osvětlení	Halogenová	Nižší výkon topného článku	1700 W
Výkon osvětlení	40 W	Horní topný článek – výkon	1200 W
Nastavení doby vaření	Start a stop	Grilovací prvek	1700 W
Osvětlení při otevřených dvířkách trouby	Ano		
Otevříráni dvířek	Dvířka dolů		
Vyjímatelná dvířka	Ano		



Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano	Velký gril – výkon	2900 W
		Kruhový topný článek – výkon	2 x 1550 W
		Typ grilu	Elektřina
		Systém jemného dovršení	Ano

Možnosti hlavní trouby

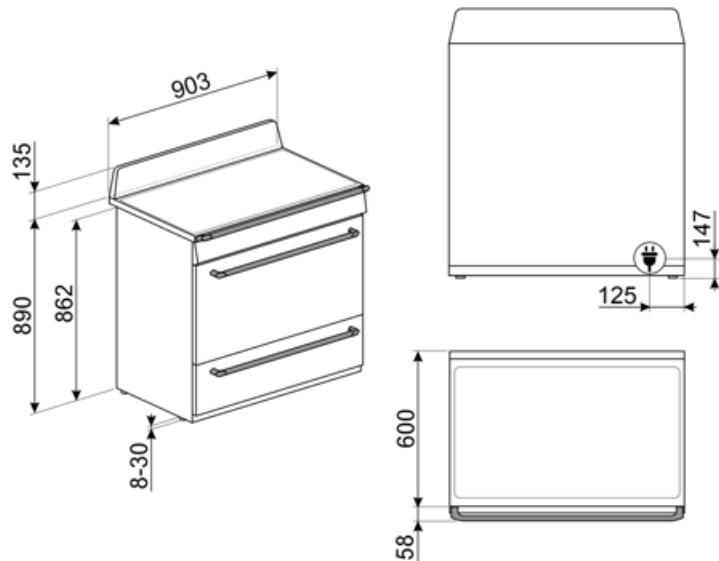
Časovač	Ano	Minimální teplota	50 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku

Stojan se zadním a bočním dorazem	1	Grilovací mřížka	1
20 mm hluboký plech	1	Katalytické panely	3
40 mm hluboký plech	1		

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	10600 W	Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové
Stávající	46 A	Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Napětí	220-240 V	Frekvence	50/60 Hz
Napětí 2 (V)	380-415 V	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 zajistí upečení dokonalé propečení a křupavost.

BBQ9



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.

GTP



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

GTT



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



KIT1TR9N

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

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

PPR9



Žáruvzdorný 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.



PRTX

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

SCRP



Stérka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



SMOLD

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

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.

Symbols glossary (TT)

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyku, takže jej nelze omylem změnit.		A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
	Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci		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 skutečného 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 předehřev. Nejhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejhodnější 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 kastrolech.
	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.		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 zajistuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschllo. 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. Teplota vzniká přímo ve spodní části nádobí během jeho kontaktu s varnou deskou.



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 rukojetí, protože není nutná žádná rukojeť. Z bezpečnostních důvodů se dvířka automaticky zamýkají, 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.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



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 různé úrovně vaření.



Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.

Benefit (TT)

Skutečná konvekce

Nejlepší výkony vaření/pečení zaručuje větrané cirkulační proudění

Více ventilátorů a topných těles zajistí dokonalé aerodynamické proudění tepla, které umožňuje rovnoměrné a rychlejší vaření/pečení uvnitř komory.

Katalýza

Snadné čištění trouby díky použití katalytických panelů v komoře trouby

Tento trvalý proces umožňuje nepřetržité čištění a odmašťování všech tří stěn komory, začíná oxidační fází mastnot, když teplota pece dosáhne 200 °C.

Indukční sporák

Indukce nabízí rychlé vaření a přesnou regulaci teploty

Při použití vhodného nádobí se indukce snadno používá a udržuje, je bezpečná a pohotová.

Parní čištění

Napuštěním vody do důlku na dně komory se generuje pára, která zméká usazeniny a usnadňuje jejich odstranění

Napuštěním vody do důlku na dně komory se generuje pára, která zméká usazeniny a usnadňuje jejich odstranění.

Izotermická komora

Nejlepší výkon vaření/pečení při nejvyšší energetické účinnosti

Dvojitá turbína

Trouba je vybavena dvěma ventilátory a dvěma kruhovými topnými tělesy, které umožňují vaření/pečení s rotujícím ohřevem

Tangenciální chlazení

Nový chladicí systém s tangenciálním ventilátorem a prouděním vzduchu od dveří ke splashback stěně

Měkké zavírání

Dveře jsou vybaveny specifickým systémem pro tiché zavírání

Víceúrovňové halogenové osvětlení

Vnitřní halogenové osvětlení na různých úrovních zaručuje vynikající viditelnost

Ovládání tlačítka

Snadné a intuitivní nastavení časovače pomocí jednoduchých tlačítek



Nastavitelná výška

Varná deska v jedné rovině s pracovní plochou díky nastavitelným nožičkám

Odnímatelné vnitřní sklo

Vnitřní skla dveří jsou snadno odnímatelná pro kompletní čištění

Víceúrovňové vaření/pečení

Několik úrovní přípravy pokrmů umožňuje maximální flexibilitu použití

Studené dveře

Při jakékoli funkci je vnější sklo dveří studené, takže nehrází nebezpečí popálení

Fritování vzduchem (AIRFRY volitelné příslušenství)

Lehčí a chutnější jídlo díky airfry - košíku na fritování vzduchem (volitelné příslušenství)

Vytahovací přihrádka

Více místa díky spodní vytahovací přihrádce, která je ideální pro uložení příslušenství nebo kuchyňského náčiní

BBQ (volitelné příslušenství)

Grilování přímo v troubě s oboustranným grilem (volitelné příslušenství BBQ)

Kámen na pizzu (volitelné příslušenství)

Pečení se žáruvzdorným kamenem pro měkkou a křupavou pizzu a kynuté výrobky (volitelné příslušenství STONE)