

TR90IMBL

Розміри приладу	90x60 см
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Індукційна
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код ЕАН	8017709340643
Клас енергоефективності	A



Естетика



Тип варильного центру	Victoria	Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Обробка панелі управління	Емальований метал	Кількість перемикачів	7
Естетика	Victoria	Колір серіографії	Сріблястий
Логотип	Накладний у стилі 50-х	Управління	Електронне з 5 кнопками
Колір	Чорний	Дверцята духової шафи	З рамкою
Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління	Тип скла духової шафи	Чорний
Оздоблення	Глянцевий	Ручка	Smeg Victoria
Захисний бортик	Так	Колір ручки	Полірований хром
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Відсік для зберігання	Push pull
Тип управління	Перемикачі	Ніжки	Нема
LED кольори варильної поверхні	Червоний	Цоколь	Антрацит
Тип перемикачів	Smeg Victoria		

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

Інші функції

 Розморожування за часом
--

Функції очищення

 Парове очищення
--

Опції варильної панелі

 	Блокування управління Так	Режим обмеження потужності у Вт 3700, 4800, 7400 Вт
Режим обмеження потужності	Так	

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Індукція - одинарна - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Задня ліва - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Центральна - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 27.0 см

Задня права - Індукція - одинарна - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Передня права - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Автоматичне відключення при перегріванні	Так	Індикація мінімального діаметру посуду	Так
---	-----	---	-----

Автоматичне визначення діаметру посуду	Так	Індикація обраної зони	Так
---	-----	-------------------------------	-----

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп

2

Внутрішнє скло дверцят

знямне

Кількість конвекторів

2

Кількість стекол

3

Корисний об'єм - 1-а духовка

115 л

дверцят

Повний об'єм, 1-ша духовка	129 л	Кількість тепловідбивних стекол дверцят	2
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	5	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	371x724x418 мм
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність підсвітки	40 Вт	Потужність нижнього нагрівального елементу	1700 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт
Освітлення при відкритих дверцях	Так	Потужність грилю	1700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Потужність великого грилю	2900 Вт
Знімні дверцята	Так	Потужність кільцевого нагрівального елементу	1550 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Тип грилю	Електричний
		Система закривання	Так
		Soft Close	

Опції - основна духовка

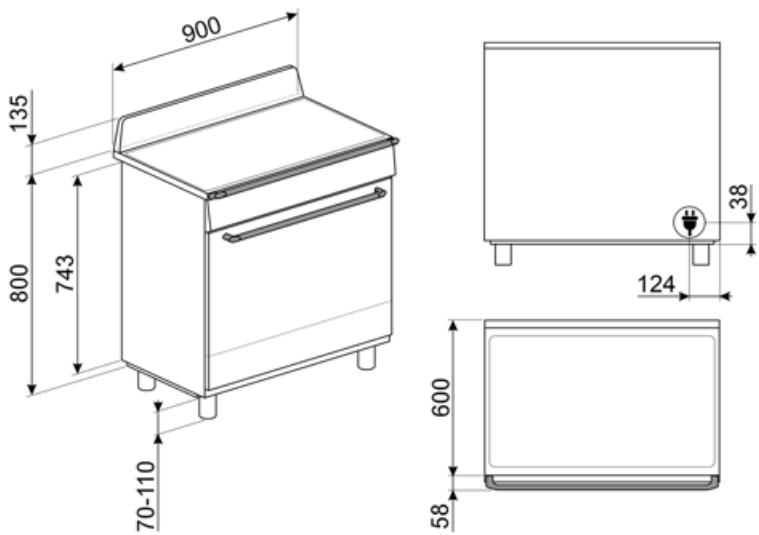
Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

	Решетка с задним и боковым упором	1	Решітка для дека	1
	Деко (20 мм)	1	Телескопічні спрямовувачі неповного висування	1
	Деко глибоке (40 мм)	1		

Електричне підключення

Номінальна потужність	10600 Вт	Тип електричного кабелю	Да, двух- или трехфазное
Сила струму (A)	46 А	Частота струму	50/60 Гц
Напруга	220-240 В	Клемна коробка	5 полюсів
Напруга 2 (B)	380-415 В	Тип електричної вилки	Hi
Тип електрического кабеля	Так, однофазний		



Compatible Accessories

AIRFRY9



Решетка для аэрофритюрицы 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.

BN920



BBQ9



GRILLPLATE



Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.



GTP



GTT

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



KIT1TR9N



KITH95CPF9

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров Portofino



PALPZ

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



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



SFLK1

Захисне блокування



SMOLD

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



TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.

Alternative products



TR90IMP

Колір : Кремовий



TR90IMGR

Колір : Серый шифер

Symbols glossary

	Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.		Energy efficiency class A
	Установка в колонну		Поворотные переключатели
	Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.		Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
	Дверца с тройным остеклением		ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
	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 поддумывания.
	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.

ECO

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 вертеплом (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.



Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единная 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.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



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.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.