TR90IMGR

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Індукційна
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код EAN	8017709344771
Клас енергоефективності	A



Естетика

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

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 Так

Режим обмеження потужності у Вт 3700, 4800, 7400 Вт

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

Автоматичне визначення діаметру посуду Так

Індикація мінімального діаметру посуду Так

Індикація обраної зони Так

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп 2

Кількість конвекторів 2

Корисний об'єм - 1-а духовка 115 л

Внутрішнє скло дверцят знімне Так

Кількість стекол дверцят 3

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
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	1550 Вт
Тип грилю	Електричний
Система закривання Soft Close	Так

Опції - основна духовка

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

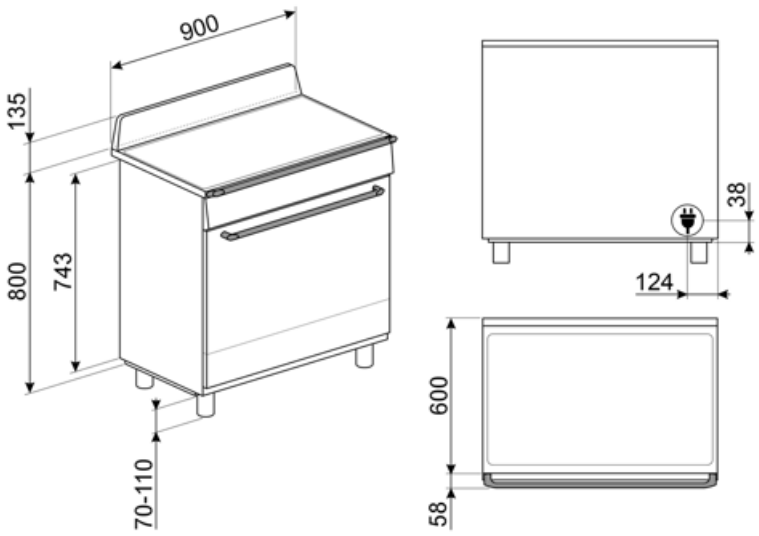
Аксесуари в комплекті - основна духовка



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

Електричне підключення

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


900
135
800
743
70-110
38
124
600
58

Compatible Accessories



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.



BBQ9



BN920



BN940



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

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



GTT

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



KIT1TR9N

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



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



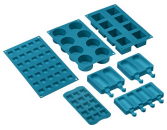
SCRP

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



TR90IMBL

Колір : Чорний



TR90IMP

Колір : Кремовий

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Установка в колонну



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



Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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 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.



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.



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.



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.



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.



Экономичный: 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.

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, 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.

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.

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.

Поворотные перключатели