

TR90IP2

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	8017709312480
Клас енергоефективності	A



Естетика



Естетика	Victoria	Кількість перемикачів	7
Тип варильного центру	Victoria	Колір серіографії	Чорний
Колір	Кремовий	Управління	Електронне з 5 кнопками
Оздоблення	Глянцевий	Дверцята духової шафи	3 рамкою
Обробка панелі управління	Емальований метал	Тип скла духової шафи	Чорний
Логотип	Накладний у стилі 50-х	Ручка	Smeg Victoria
Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління	Колір ручки	Полірований хром
Захисний бортик	Так	Відсік для зберігання	Висувний ящик
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Висувний ящик	Так
Тип управління	Перемикачі	Ніжки	Нема
Тип перемикачів	Smeg Victoria	Цоколь	Антрацит
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь		

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

Каталітичне 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 знімне	Так
Кількість конвекторів	2	Кількість стекол дверцят	3
Корисний об'єм - 1-а духовка	115 л		

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 (ВхШхГ)	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 дверцятах	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

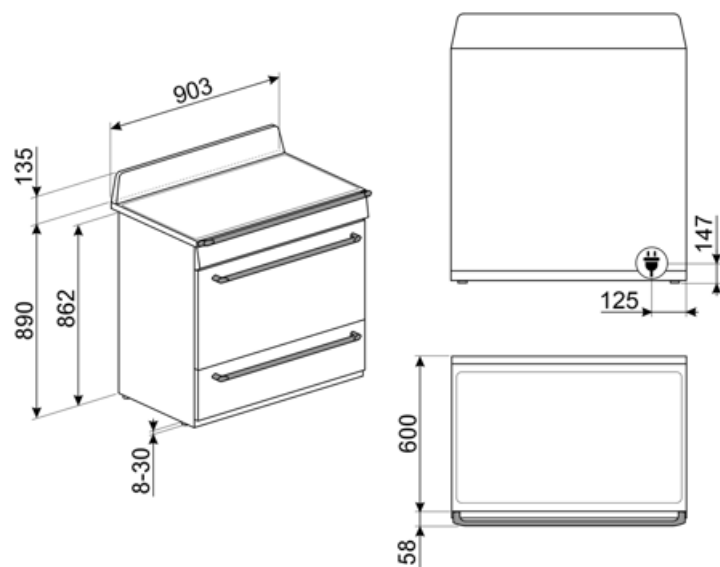
Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

Акcesуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Решітка для дека	1
Деко (20 мм)	1	Каталітичні панелі	3
Деко глибоке (40 мм)	1		

Електричне підключення

Номинальная мощность	10600 Вт	Тип электрического кабеля	Так, однофазный
Сила струму (А)	46 А	Тип електричного кабелю	Да, двух- или трехфазное
Напряга	220-240 В	Частота струму	50/60 Гц
Напряга 2 (В)	380-415 В	Клемна коробка	5 полюсів



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



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



PPR9

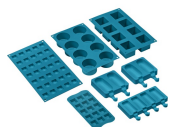
Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки





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.

Symbols glossary



Установка в колонну



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



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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 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.



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.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Поворотные переключатели

Benefit (ТТ)

Индукционная варочная панель

Индукция предлагает быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Благодаря использованию подходящей посуды, индукция проста в использовании и обслуживании, безопасна и удобна.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

Ящик для хранения

Больше места благодаря нижнему выдвижному ящику, который идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонной утвари.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

BBQ (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BBQ)

STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Soft close

Дверь оснащена специальной системой бесшумного закрывания

Два конвектора

Духовка оснащена двумя конвекторами и двумя кольцевыми нагревательными элементами.

Каталитическая очистка

Легкая очистка духовки с помощью каталитических панелей в полости

Этот постоянный процесс обеспечивает непрерывную очистку и обезжиривание боковых и задней стенки внутренней камеры духовки, процесс окисления жиров начинается, когда духовка разогревается до 200°C.