

# TR90IPBL

<b>Velikost vařiče</b>	90x60 cm
<b>Počet dutin s energetickým štítkem</b>	1
<b>Zdroj ohřevu dutiny</b>	ELEKTŘINA
<b>Typ varné desky</b>	Indukce
<b>Type of main oven</b>	Termo-ventilované
<b>Cleaning system main oven</b>	Pyrolitické
<b>EAN kód</b>	8017709344894
<b>Třída energetické účinnosti</b>	A+



## Aesthetics



<b>Estetika</b>	Victoria	<b>Barva ovládacích prvků</b>	Nerezová ocel
<b>Vzhled</b>	Victoria	<b>Počet ovládacích prvků</b>	8
<b>Barva</b>	Černá	<b>Serigraphy colour</b>	Silver
<b>Povrchová úprava</b>	Lesk	<b>Displej</b>	5 elektronických tlačítek
<b>Povrchová úprava ovládacího panelu</b>	Smaltovaný kov	<b>Dvířka</b>	S rámem
<b>Logo</b>	assembled 50's	<b>Typ skla</b>	Černá
<b>Logo position</b>	Upstand+ Command panel	<b>Rukojet'</b>	Smeg Victoria
<b>Sokl</b>	Ano	<b>Barva rukojeti</b>	Leštěný chrom
<b>Barva varné desky</b>	Černý smalt	<b>Odkládací příhrádka</b>	Tlačít táhnout
<b>Typ nastavení ovládání</b>	Ovládací knoflíky	<b>Stopa</b>	Žádné
<b>Ovládací knoflíky</b>	Smeg Victoria	<b>Sokl</b>	Antracitová

## Programy/funkce

**Počet funkcí vaření** 9  
**Tradiční funkce vaření**



Statický



S ventilátorem



Circulaire



Turbodmychadlo



Eco



Malý gril



Velký gril



Ventilátorový gril (velký)



Spodní část s ventilátorem

## Funkce čštění



Pyrolytický

## Možnosti varné desky



Control lock

Ano

## Technické vlastnosti varné desky

### Celkový počet varných zón 5

Přední levá - Indukční - jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Zadní levá - Indukční - jediná - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 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

**Typ plynových hořáků** Standardní

**Plynové pojistné ventily** Ano

Automatické

Ano

**Víčka hořáku**

Matná černá smaltovaná

elektronické zapalování

## Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel	2	Celkový počet dveřních skel	4
Číslo ventilátoru	2	Počet termoreflexních skel dveří	2
Čistý objem vnitřního prostoru	115 l	Bezpečnostní termostat	Ano
Hrubý objem, 1. vnitřní prostor	129 l	Chladicí systém	Tečna
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
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	Velký gril – výkon	2900 W
Otevírání dvířek	Dvířka dolů	Kruhový topný článek – výkon	2 x 2000 W
Vyjímatelná dvířka	Ano	Typ grilu	Elektřina
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano	Systém jemného dovření	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano		

## Možnosti hlavní trouby

<b>Časovač</b>	Ano	<b>Minimální teplota</b>	50 °C
<b>Akustický alarm konce vaření</b>	Ano	<b>Maximální teplota</b>	260 °C

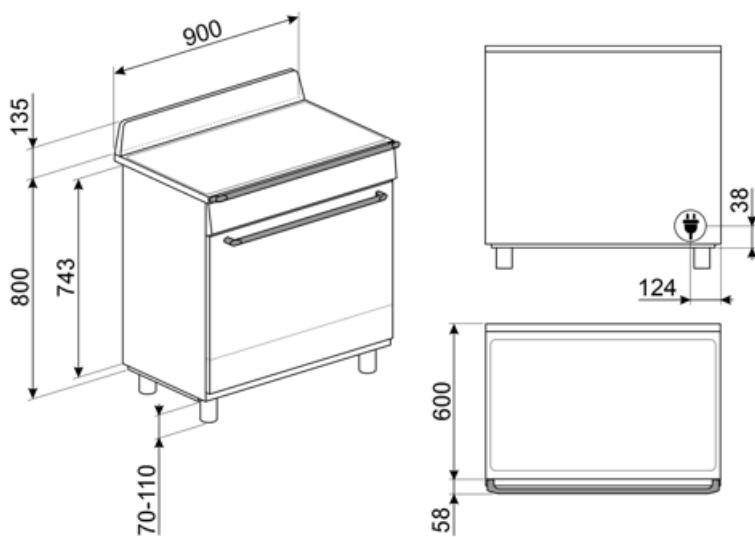
## Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



<b>Stojan se zadním a bočním dorazem</b>	1	<b>Grilovací mřížka</b>	1
<b>20 mm hluboký plech</b>	1	<b>Teleskopické vodicí lišty, částečná extrakce</b>	1
<b>40 mm hluboký plech</b>	1		

## Elektrické připojení

<b>Zástrčka</b>	(I) Austrálie	<b>Typ instalovaného elektrického kabelu</b>	Ano, jednofázové
<b>Jmenovitý výkon elektrického připojení</b>	11600 W	<b>Typ elektrického kabelu</b>	Ano, dvoufázové a třífázové
<b>Stávající</b>	51 A	<b>Frekvence</b>	50/60 Hz
<b>Napětí</b>	220-240 V	<b>Terminal block</b>	5 poles
<b>Napětí 2 (V)</b>	380-415 V		



## Compatible 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 dokonalého propečení a křupavosti.

### BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

### BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

### BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

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



### KITH95CPF9

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), vhodná pro sporáky Portofino

### 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.



### SCRP

Stérka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



### SFLK1

Dětská pojistka



### SMOLD

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



---

## Alternative products

---



**TR90IPP**

**Barva:** Krémová



**TR90IPGR**

**Barva:** Břidlicová šedá

## Symbols glossary

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyku, takže jej nelze omylem změnit.		A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.
	Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Čtyři skla: Počet skel dvířek.		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 přede hřev. 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.		Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přede hřívání, 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.
	Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.		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 zamýkají, když je zařízení používáno, aby nedošlo k jejich neúmyslnému otevření.
	Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.		Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.
	Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.		Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		Ovládání knoflíky

---

## Benefit (TT)

---

### **Indukční sporák**

Indukce nabízí rychlé vaření a přesnou regulaci teploty

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

### **pyrolýza**

Snadné čištění trouby díky speciální pyrolytické funkci

### **Ovládání tlačítka**

Snadné a intuitivní nastavení časovače pomocí jednoduchých tlačítek

### **Výsuvná příhrádka**

Více místa díky spodní výsuvné příhrádce, která je ideální pro uložení příslušenství nebo kuchyňského náčiní

### **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.

### **Víceúrovňové vaření/pečení**

Několik úrovní přípravy pokrmů umožňuje maximální flexibilitu použití

### **Víceúrovňové halogenové osvětlení**

Vnitřní halogenové osvětlení na různých úrovních zaručuje vynikající viditelnost

### **Odnímatelné vnitřní sklo**

Vnitřní skla dveří jsou snadno odnímatelná pro kompletní čištění

### **Tangenciální chlazení**

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

### **Teleskopická vodítka**

Snadné vytahování a bezpečné zasunování plechů do trouby díky teleskopickým vodítkům

### **Izotermická komora**

Nejlepší výkon vaření/pečení při nejvyšší energetické účinnosti

### **Nastavitelná výška**

Varná deska v jedné rovině s pracovní plochou díky nastavitelným nožičkám



---

## **Studené dveře**

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

### **Fritování vzduchem (AIRFRY volitelné příslušenství)**

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

### **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)

### **Měkké zavírání**

Dveře jsou vybaveny specifickým systémem pro tiché zavírání

### **Dvojitá turbína**

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